89

CALEST
OSSERV

1207

41614

DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO.

PARTE PRIMA.

NELLA QVALE CON OGNI FACILITA' s'insegna tutto ciò, che fà dibisogno ad ogni diligente Speciale, & ad vna ben ordinata Speciaria.

Con il modo di eleggere, conseruare, e conoscere la virtù di tutto quello, che ad essa Arte se aspetta.

Opera vtilissima ad ogni sorte di Persone, nuouamente con ogni diligenza ristampata.

dedicata

ALL'ECCELLENTISSIMO SIGNOR MIO OSSERVANDISSIMO, Il Signor Zuane Bariletto Medico.

IN VENETIA, MDCXXIII.

PRESSO PIETRO MILOCO.

ALL'ECCELLENTISS.MO SIGNOR MIO OSSERVANDISS.MO IL SIGNOR ZVANE BARILETTO MEDICO.

PER tutti i riſpetti doueuoli, & honorati che inchinano gli animi à dedicare, e raccomandare vn'opera degna dalle ſtampe vſcita di Autore graue, in materia vtile, e neceſſaria, io ſenza alcun dubio ſono ſpinto, e neceſſitato à dedicare, e raccomandare à V.S. Eccellentiſs. la preſente: ſi perche io le doueuo per molte cagioni coſe maggiori: ſi perche à lei ſi richiedeuano queſta, e maggior opere: ſi perche l'opra non ne poteua riceuer maggior augumento di reputatione, e gloria; auengache l'opera acquiſta tanto maggior reputatione, quanto più ſi offeriſce à vno de i primi Numi della medicina, che ſi può meritamente chiamare vn nuouo Eſculapio, anzi l'iſteſſo Apollo, poſcia la V. Eccellenza conoſciuta per la fama, che ſi vniuerſale s'è ſpiegata, e per le prime academie, e per le principali Città di queſto vniuerſo co'l mezo delle ſue virtù, e delle ſue ſpecialiſſime cure, che più miracoli, che cure ſi poſſono appellare, ſi rende protettore autoreuole non di queſta ſolo, ma di qual'altra penna, c'habbia in queſto, & in ogn'altro genere faconda, e ſapientemente ſcritto, e finalmente nel-

l'essame ch'io hò fatto tra me medessimo dell'obliganze, à quali sono tenuto de gli amici miei, e Patroni, niuna mi si è rapresentata la più stretta, e singolare di questa, ch' mi obliga, e stringe con nodo indissolubile alla sua generosissima, e magnanima persona. Resta, che come io gle la dedico di tutto cuore, e come tutta quest'opera riuerente se n' incamina dalle mie stampe al di lei seno, la V. S. Eccellentissima si degni aggradirla, e ferirla con lieto sguardo accolmando in vn medesimo tempo, e me di più alto obligo, e l'opera di più honorato fregio, portandone in fronte il famosissimo nome di lei, ch' à longhi, e velocissimi passi se nè corre all'immortalità, conche pregandole da Dio ogni maggior acrescimento di bene me le raccomando in gratia, e gli bacio le mani.

Di V. S. Molto Illustre, & Eccellentissima.

Obligatissimo Seruitore

Pietro Miloco.

ALLI SPETTABILI, ET HONORATI DELL'ARTE DELLA SPECIARIA

GIROLAMO CALESTANI.

GIA fur mandate in luce le Oſſeruationi, lequali io con lunga mia fatica, & aiuto di molti dottiſſimi Medici ſcriſſi. Et hauendo conoſciuto eſſer ſtate molto volontieri vedute, & lette, & abbracciate da coloro, che attendono all'arte della Speciaria; hora di nuouo vi dono queſt'altra Parte delle mie Oſſeruationi volgarmente ſcritte, & da me tratte pur con l'aiuto di valoroſi Medici, da Meſue, da Albucaſis, Nicolò Salernitano, dal Prepoſito, dal Saladino, & da molti altri, i quali hanno inſegnato quanto ſi conuenga ad vn buon Speciale. Et ſe qualche coſa trouarete, laquale paia lontana dal commun vſo; iſcuſatene la lor età, laqual mancò di cognitione in molte coſe, le quali hora ſi ſono manifeſtate, ſi come molte altre ſi ſono ſmarrite, che à quella erano conoſciute, ne meco contendere vogliate; percioche quanto voi trouarete di buono in queſte mie ſcritture, tutto confeſſo hauer riceuuto da Medici, & cauato da ſcrittori, che Medici ſono ſtati, nè altro di mio ci hauete, fuor che quelli pochi ſeruigi, che noi Speciali ſiamo obligati di fare intorno a i ſemplici, & compoſiti medicamenti. Laqual ſeruitù ſolamente è poſta non in eleggere, nè in preparare, nè in comporre; ma in me-

glio preparare, & più ageuolmente, & con minor danno comporre. Et se pure sarà alcuno di voi, che queste mie fatiche dispreggi, prego; che le lasciate stare; percioche per voi non sono fatte, ma per quelli, che hanno più desiderio d'imperare, che di contendere, & questi voglio, che diligentemente le osseruino, & quelli le lascia; percioche loro non correran dietro. A voi adunque, che amoreuolmente vedete queste mie Osseruationi, dono tutta l'opera mia, & quella accettate volontieri.

TAVO-

TAVOLA DELLE COSE, CHE NELLA PRIMA PARTE DELLE OSSERVATIONI SI CONTENGONO.

A

Come si abbronzino le medicine semplici. 123
Acatia falsificata come si conosca. 112
Acatia in, che guisa si laui. 137
Acatia come abbrusciare se dee. 126
Agarico qual buono. 105
Aloe come si debbe eleggere. 106
Aloe come si falsifica. 112
Aloe come si laui. 136
Aloe come si arda. 126
Alume in che modo si abbruscia. 127
Ambra falsificata come si conosca. 112
Ambra quale sia ottima. 103
Amomo falsificato. 113
Amomo quale si debba eleggere. 103
Come si amorbidiscano le medicine semplici. 120
Animali, & parti loro necessarie alla speciaria. 72
Antimonio in che modo si laui. 137
Come si ardano i medicamenti semplici. 125
Come si arrostiscano i semplici medicamenti. 125
Arsenico in che guisa ardere si debbe. 126
Asphalto come si falsifica. 113
Assa fetida falsificata come si conosca. 113
Assungie, che si conuengono in vna speciaria. 100
Atramento come si abbruscia. 126

B

Balsamo falsificato. 113
Battitura di rame come lauare si deue. 137
Bdellio come si falsifica. 114
Bellerici mirabolani quali ottimi. 106
Blatte bisantie quali ottime siano. 104
Bolo armeno in che modo si abbrusci. 126
Borace in che guisa si laua. 137
Borace con, che ordine abbrusciare si debbe. 126

C

Cachimia in che guisa si laui. 138
Calamo aromatico quanto tempo duri, & come si conosca. 104
Calcantho come si bruscia. 126
Calcina come lauar si debbe. 137
Camphora come si debbe serbare. 104

Cam-

Camphora falsificata. 113
Cancri in che guisa abbrusciare si debbano. 126
Cantaridi in che modo brusciare si debbano. 126
Cardamomo come si debbe elegger. 104
Carni quali communemẽte si vsano nelle speciarie. 101
Carui in che modo si lauano. 137
Cassia lignea come si adulteri. 113
Cassia, & sue conditioni. 106
Cenere di lana, come lauar si deue. 138
Cerusa in che forma lauar si deue. 137
Ceroti. 158
Cerusa come si brucia. 126
Cinnamomo come eleggere si debba. 104
Climia generalmente come si laui. 138
Climia in che guisa abbrusciare si conuiene. 125
Colloquintida qual migliore. 106
Cocumero asinino. 106
Comino, & cordumeno in che guisa lauar si debba. 138
Conchigli in che maniera abbrusciare si debbono. 127
Conditi, & conserue. 150
Confettioni solide con che arte si facciano. 149
Come si colino le medicine semplici. 146
Come si coloriscano le medicine. 147
Coralli come si brusciano. 127
Corni come si brusciano. 127
Corteccie come conseruar si debbano. 81
Corteccie che sono necessarie in una speciaria. 96
Croco come si adultera. 113
Cubebe come eleggere si conuenga. 104
Come si cuocano le semplici medicine. 120

D

DEcottioni. 149
Medicine che sopportano gran Decottione. 121
Medicine che sopportano mediocre Decottione. 121
Medicine che sopportano poca Decottione. 122
Dragaganto in che guisa abbrusciare si debbe. 127
Dragaganto come lauar si debbe. 138
Come si disfacciano le medicine fregandole su vna pietra d'arruotare. 135
Come si dissoluano le semplici medicine. 119

E

ELettuarij. 154
Emblici mirabolani quali buoni. 106
Empiastri. 178
Esula qual ottima sia. 107
Euphorbio qual sia buono. 107

F

FEce di vino, ò di aceto come si abbruscia. 128
Fieli che si richiedano in vna speciaria. 100
Fiori quando si debbano corre, seccare, & riporre. 79
Fiori necessarij per la speciaria. 92
Foglie delle piante in che tempo si debbano racorre, in che guisa riporle, & quanto tempo durino. 9
Fragmenti preciosi per la speciaria. 76
Come si frigano le sẽplici medicine. 123
Frutti che si conuengono in vna speciaria, in che tempo si raccolgano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino. 96
Frutti in che modo si debbano cogliere, & dipoi conseruargli. 80

G

GAlanga quale sia ottimo. 103
Galanga come falsificata si conosca. 113
Galle in che forma brusciare si debbano. 128
Garofani quali eleggere si debbano. 103
Garofani come si adulterano. 113
Giuleppi. 151
Gomme necessarie alla speciaria. 75

Gomme quando raccorre. 82
Gomme che debbano esser in vna speciaria. 97
Grassi che si conuengono in vna Speciaria. 100
Grassi & medolle come si lauano. 135

H

Helleboro migliore. 107
Herbe che ordinariamente si vsano nelle speciarie quale siano, quanto tempo durino. 89
Herbe come si debbano raccogliere, seccare, & riporre. 79
Herbe i che modo ripore si debbano. 86
Hermodatteli quali eleggere si debbano. 107

I

Come s'induriscano le medicine semplici. 120
Infusione come si debbano comporre. 148
Come s'infondano le medicine semplici. 118
Come inhumediscono le medicine semplici. 117
Come insalãsi le semplici medicine. 117

K

Kadmia come si abbronza. 128
Karabe in che guisa si abbronzano. ibid.

L

Lacca in che modo lauar si deue. 140
Lagrime come cogliere si debbano. 146
Lana come si abbruscia. 128
Lapis armenus, qual ottimo. 107
Lapis lazuli come eleggere debbasi. ibi.
Lapis lazuli come si laui. 138
Lapis Armeno in che forma lauar si debbe. ibid.
Laudano in che modo si falsifica. 114
Laudano quale ottimo sia. 104
Laureola qual migliore sia. 107
Legni neceßarij alla speciaria. 75
Legno aloe in che guisa si adultera. 114
Lepore in che modo brusciare si deue. 128
Licio come eleggere si dee. 113
Limatura di ferro come si laui. 140
Liquori condensati necessarij per la speciaria. 75
Litargirio come si laui. 138
Litargirio in che forma si debbe abbrusciare. 128
Locchi. 153

M

Come si macinino i semplici medicamenti. 133
Macis quale ottimo. 104
Manna che cosa sia, & quanto tempo duri. 107
Manna come si falsifica. 114
Marchesita in che guisa si debbe lauare. 140
Delle medicine pigliate da gli animali che sono neceßarij i vna speciaria. 100
Mettali necessarij alla speciaria. 76
Minerali che si conuengono in vna speciaria. 99
Mirabolani citrini come eleggere si debbano. 107
Mirabolani indi quali ottimi. ibidem.
Mirabolani come si abbronzano. 128
Mirabolani chebuli quante conditioni hauer debbano. 108
Mirabolani i che guisa si falsificano. 114
Mirrha in che modo si adultera. 114
Muccillagini come si traggano. 142
Muschio come si debba eleggere. 104
Muscio come si adultera. 114

N

Noce d'India quanto duri. 104
Noci moscate come eleggere si debbano. ibid.
Come si nutriscano le semplici medicine. 118

O

Oglij. 157
Oglij come si traggano. 143

Oglio

Oglio in che modo si laui. 140
Oglio in che forma si laui. 135
Oglio in che guisa si falsifica. 115
Opio in che guisa abbrōzare si deue. 129
Opoponago adulterato. 115
Opoponaco che cosa sia, & qual buono. 108
Ossi quali siano conuenienti nella speciaria. 151
Ossi in che modo brusciare si debbono. 128
Osso di cuor di ceruo falsificato. 115

P

PEce liquida come si bruscia. 128
Pepe di quante specie sia. 104
Come si pestano le semplici medicine. 123
Come si debbano pestare le semplici medicine. 125
Pietre neceßarie per la speciaria. 76
Pietre come si lauano. 135
Pilole. 155
Piombo in che forma si abbruscia. 128
Piombo come si laui. 141
Polipodio quante conditioni hauer deue. 108
Polueri. 150
Psilio come si deue abbronzare. 129

R

REadici neceßarie per la speciaria. 79
Radici che communemente s'vsano nelle speciarie quali siano, & in che tempo si raccogliano. 87
Radici come sieno da eßer raccolte, & in che luoghi conseruarle. 86
Radici in che tempo si debbano ricogliere, come seccare, & conseruare, & doue si habbiano à riporre quando sono secche. 77
Radici come si abbrusciano. 129
Ragie in che tempo raccogliere si debbano. 82
Ragie in che guisa si lauano. 135
Rami in che guisa brusciare si debbano. 129
Rame abbrusciata in che guisa si laui. 138
Rane in che forma si abbrusciano. 129
Reubarbaro qual si loda. 108
Reubarbaro adulterato. 115
Robbi. 151
Rondini come abbrusciare si debbano. 129

S

SAlalchali ī che modo si bruscia. 129
Sal cōmune come si abbruscia. ibid.
Salnitro in che forma si bruscia. ibid.
Sandali rossi come si falsificano. 108
Sandali quanto tempo durano. 112
Sangui che si ricchiedano in vna speciaria. 111
Sarcocolla come eleggere si debbe. 108
Sarcocolla come ellegere si debbe. ibid.
Sarcocolla in che guisa si debbe lauare. 141
Come si scaldano i semplici medicamenti. 120
Scammonea qual ottima. 108
Scammonea ī che guisa si adultera. 115
Scorpioni come si deue abbrusciare. 130
Scorze neceſſarie per la speciaria. 75
In che guisa si scorticano, ouer si separino le medolle dalle scorze dai semi, & dalle radici. 144
Come secebansi le medicine sēplici. 117
Semi che si ricchiedano in vna Speciaria. 95
Semi ī che guisa raccorre si debbano. 80
Semi neceſſarij alla speciaria. 73
Semi con che ordine riporre si debbano. 86
Sēi si abbrusciano come si fa il psilio. ibi.
Sēplici quanti & quali debba hauere lo speciale ꝑ fornire la sua bottega. ibid.
Sena qual buona. 109
Serapino, che cosa sia, & qual ottimo. 115

Serpen-

Serpentaria qual migliore. 109
Ceta con che ordine brusciare si debba. 127
Sieffi. 155
Siropi. 151
Come si seppeStino i medicamenti semplici. 124
Come si spengono, & estinguono le semplici medicine. 141
Speciale quali ordini particolari debba hauere, & tenere à fare la speciaria. 3
Speciale quante qualità debbe hauere ad essere buono. 1
Speciaria arte che cosa sia. 1
Spico nardo qual otimo. 104
Spodio in che modo si falsifica. 115
Spongia come si debbe adoperare. 104
Come si spremino le semplici medicine. 146
Spiuma di mare come si laui. 141
Come si spumino le medicine. 147
Spiuma come si abbruscia. 130
Squilla come eleggere conuengasi. 109
Squilla in che guisa si bruscia. 131
Sterchi quali siano conuenienti in vna speciaria. 100
Storace adulterata. 115
Come si stillano le sẽplici medicine. 143
Succhi come si traggano. 141
Come si Struggano le semplici medicine. 119
Succhi liquidi necessarij alla speciaria. 75
Suçchi condensati necessarij per la Speciaria. ibid.
Succhi come si debbano fare, & conseruare. 81
Succhi secchi che sono bisognosi in vna speciaria. 98

T

TAmarindi quante proprietà hauer debbano. 109
Tamarindi falsificati. 115
Come si tamigiano le medicine. 133
Come si lauano le semplici medicine. 135
Terre, & mezi minerali vtili alla Speciaria. 76
Tiri in che modo si brusciano. 130
Trochisci. 154
Turbith come si debbe eleggere. 109
Turbith come si adulterano. 115

V

VErderame in che forma brusciare si deue. 130
Verderame in che modo si falsifica. 115
Vetro come si abbruscia. 132
Vnguenti. 158

Z

ZEdoaria quanto duri. 104
Zenzero come si conserua. ibid.
Zuccaro adulterato. 115
Zuccaro quanto si conserua buono. 104

IL FINE.

NOMI DE GLI AVTTORI
ANTICHI, ET MODERNI, CITATI IN TVTTA L'OPERA.

Andromaco.
Albucasi.
Asclepiade.
Aleßandro Traliano.
Alchindo.
Alchangi.
Auicenna.
Attuario.
Auerroe.
Aetio.
Altrazino di Macerata.
Arnoldo da Villanoua.
Brasauola.
Benedetto Faentino.
Critone.
Christofano Honesti.
Cesare Pogliese.
Carlo Stefano.
Dioscoride.
Democrate.
Demetrio.
Fenone.
Filone Tarsense.
Francesco da Norsia.
Gentile Fulignato.
Gulielmo Piacentino.
Guainero.
Giouanni Concorregio.
Giberto d'Anglia.
Giouanni da Vigo.
Gordonio.
Giouan Maglio.
Giuliano.
Giorgio Honesti.
Gabriele.
Giouanni Hispano.
Giouanni di sant'Amando.
Giouan Freddo.
Hippocrate.
Hermete.
Hera.
Haliabate.
Huomo buono Cremonese.
Logadio.
Leoniceno.
Mesue. Magno.
Montagnana.
Nicolo Fiorentino.
Nicolo Miresio.
Nicolo di Salerno.
Paolo Eginetta.
Paolo Suardo.
Pietro d'Abano.
Pietro Andrea Mattiolo.
Plinio.
Pietro Gallo.
Polone.
Preposito.
Pietro Paolo Stefanelli.
Preda Palia.
Pedemontio.
Ruffo.
Rota.
Sorano.
Siluio.
Serapione.
Silano.
Simone Genouese.
Tusignano.
Themisone.
Thertonese.
Thomaso del Garbo.
Varignana.
Valerio Cordo.
Vicenzo Ascolano.
Xenocrate.
Zaccaria.
Arazi.

DELLE

OSSERVATIONI

DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO,

PARTE PRIMA.

NELLA QVALE SI INSEGNA l'Arte della Speciaria diligentemente.

LA Speciaria è arte, che serue alla Medicina, & si come la Medicina ha per suggetto il Corpo Humano, così l'Arte della Speciaria ha per suggetto i semplici Medicamenti. Et si come al Corpo Humano infermo fa bisogno la scientia del Medico, così a i semplici è necessario la scienza del buon Speciale.

Ma la eccellenza dello Speciale non solamēte consiste in hauer li semplici bisognosi, ò cōueneuoli alla sua Speciaria, ma in alcune altre particolarità, le quali siano proprie di lui, ouer à lor congiunte: percioche egli prima fa dibisogno, ch'egli habbia conoscimento della lingua latina, acciochè per quella sappia da Medici Scrittori quai semplici siano atti alla sua bottega, quai buoni & vtili.

Di poi egli si conuiene, che esso conosca le specie de' semplici, & quai siano buoni, & quali falsificati, & la varietà de lor nomi, acciochè possa, & sappia distinguere l'vno dall'altro. Conosca ancora discretamente le lor virtù non à fin che egli habbia à diuenire Medico, ma perche, douendo quelli preparare, sappia in quali vasi ciò fare si debba, & in quali riporli, conciosia che chi non ha cognitione del miele, ò dell'aceto, male saprà se più in alcun vaso di rame, ò d'altra materia si debba bollire. Et perciò debbe egli esser perito in questo, acciochè vegga con quai vasi, & con quai instromenti debba cuocere, ò in altra guisa preparare, ò conseruare: ma per altre cagioni ancora, le quali lungo sarebbe à raccontarle, comprenda.

A questa cura se ne aggiunge vn'altra, la qual è, che, poi che egli saprà discernere l'vn semplice dell'altro, con lor nomi, conosca etiandio à che tempo si debbiano

le herbe, i fiori, i frutti, i semi, & le radici conuenienti all'vso della sua speciaria cogliere, & quelli raccolti, come riponga: accioche non perdano la lor virtù, ò si putrefaccino, ò in tal guisa secchi diuentino, che perdino ogni lor virtù.

Ma questa fatica poco, ò nulla giouarebbe, se egli non hauesse luogo, ò bottega à cosi fatti seruigi disposta. Questa vogliamo che sia buona à conseruare, & à contenere tutti que' medicamenti, che à beneficio del corpo humano siano necessarij, ne basterà vn simplice luogo à conseruare quelli, ma più ne fanno bisogno, percioche sono alcuni medicamenti, che meglio si conseruano in luoghi humidi, alcuni in caldi, alcuni in secchi, & alcuni in freddi, & questa varietà non può capire vna sola stanza.

Scriuono più Medici famosi, che allo speciale si conuiene eßer mediocremente ricco, &, più che altri, hauer animo grande, & liberale, & lontano da ogni auaritia, & sordidezza; percioche le ricchezze cotanto possono operare: che lo speciale habbia comoda habitatione. Et le medicine che egli ha da comprare à tempi debiti, ottime le troui. L'animo liberale, & non auaro cotanto farà in lui, che ne per dinari, ne per alcuna specie di spesa si rimarrà di comprare elettissimi simplici, & li cattiui lascierà da parte.

La onde comprati i semplici medicamenti, & diligentemente veduti, & reposti, ponga ogni sua fatica in comporre, & mettere insieme più specie; se cosi le sarà ordinato: percioche il Medico speßo non può con vn semplice medicamento curare gli infermi. Ma fa bisogno de compositi: si che lo speciale sopra ogni altra cosa debbe eßer in ciò sollecito, & prudente. Et se in comporre quelli, non si trouaße qualche cosa opportuna alla compositione, che egli ha da fare, non si deue confidare nel proprio ingegno: ma ne domandi il consiglio à qualche perito Medico, al qual etiandio correr si debbe in comporre gli elettuarij opiati, & in simiglianti altri eccellenti medicine. Al qual seruigio se ragioneuolmente & lecito è, si chiami alcun altro dotto, & valoroso huomo, ò Senatore, ilqual come testimonio della diligenza, dell'industria, & della fede dello speciale presente si troui. Oltre à ciò qualunque medicina cosi solennemente preparata lasci egli fermentare per alcun tempo, che ordinato, & debito sia, auanti che egli in vso publico la dia.

Ne minore si conoscerà la sua fede, ò lealtà in gettar via li semplici, & compositi medicamenti, che si fosse in ricoglier, & riponere quelli: percioche egli deue in ciascun mese, & ancho più spesso andare riuedendo tutte le sue cose, & diligentemente considerarle, accioche egli possa gettare via le corotte, putrefatte, marcie, rancide, & de qualunque modo inutili, & meno che efficaci diuenute: & questo faccia con zelo, & buona fede, senza cercare in ciò il proprio guadagno, ò la morte, ò infirmità dell'huomo: per la qual cosa, come habbiamo detto, sia lo special magnanimo, & liberale, & seco medesimo vada considerando, che la sua fede, più che ogni thesoro vale, à questo bello, & honesto pensiero.

Si accompagna à tutto ciò vn continuo affanno, & cuore sincero di giouare altrui. Il che facendo, li conuerrà osseruare questo, che à giochi vani, & vitiosi non sia inchinato, ne si dia à ebriachezze, ne à continui conuiti, ne à dishonesti amori, ne ad altre vane & baße cose. Percioche il gioco fa l'huomo negligente, la ebriachezza induce errore, obliuione, & stupidità: & vn disonesto amore può tor-

cere vn nobile animo à veneficij, & perciò in tutto, se è possibile, egli sia maritato con donna tale, che li si conuenga, & habbia figliuoli, i quali egli ciuilmente si ingegni di leuare: percioche trouandosi egli da così fatti legami stretto, haurà in odio, & à schifo ogni libidine, ne le darà fomento, ma hauendo cura de suoi figliuoli, s'ingegnerà di conseruare l'honor suo, & la fede, alla quale l'huomo dà la sua vita nelle mani, ne per paura, ne per prieghi, ne per prezzo ad alcuna mala opera indurre si lascierà.

Per la qual cosa se egli haurà zelo Christiano, cioè il timore di Dio, la fede in Christo, la carità verso il prossimo, & la speranza della futura vita, questa sua arte farà egli sicuramente, nobilmente, & felicemente: percioche egli stesso dirà. Se per negligenza commetterò alcun errore sopra la vita del prossimo, non debbo io stare al giudicio di Dio, & alla sentenza di lui? ma se con animo deliberato, & studiosamente darò veneno ad alcuno, ò medicina, à donna, che disperda, ò qualche altra notabile, & somma sceleragine commetterò, quale è la ragione, che io non debba esser pienamente castigato? & se l'humanità di coloro, che visitar sogliono gli infermi solamente è così grata à Christo, che egli si riserua in se cotanto beneficio; quanto più grato li sarà la mia cura & il mio pensiero, mentre che io mi fatico in comporre bene le medicine loro, & darle à tempo ragioneuole, & ordinato dal Medico, & non per guadagno solamente, ma ancora per humanità operar, che gli infermi stiano meglio, & si risanino?

Queste, & simiglianti cose, se lo speciale andrà seco stesso riguardando, sarà humano, affabile, cortese, benigno, & solecito, & più che altri sarà amoreuole verso i poueri, gentile verso quelli, che il richiederanno.

LI PARTICOLARI ORDINI che debbi sapere & tenere lo Speciale à fare la Speciaria per beneficio de corpi Humani.

ADVNQVE lo speciale trouato; che haurà luoghi per la sua bottega conueneuoli, & buoni à conseruare i semplici, & compositi medicamenti, verrà in cognitione de semplici con la varietà de nomi loro, de quali semplici per ordine di alfabetto habbiamo destinte, & mostrate le lor specie, le figure, & quali siano noti, & quali da pochi conosciuti.

Hauuta notitia de semplici, noi le insegnamo, quali parti loro siano più necessarie all'vso della medicina, si come quai semi si ricchiegano in alcuna speciaria, quai fiori, quai frutti, si conuengono, quali foglie, quai fusti quai legni, quali cortecchie, quali radici, quali liquori, & succhi condensati, quai succhi, & liquori humidi, & quali gomme siano vtili. Similmente de gli animali habbiamo dimostrati, quali parti siano buone, si come è la carne, gli ossi, i nerui, il fegato, il fiele, il pulmone, lo stomacho, la milza, il coagulo, la assungia, la midolla il latte, il botiro, il mele, la cera, il muschio, la seta, lo auoglio, le perle, & simiglianti. Similmente de minerali insegnamo si come è dell'oro, argento, & altri, delle pie-

tre, de fragmenti, & pietre pretioſe, & di altri mezzi minerali, quali ſono il ſolfo, la alume di rocca, & ſimili.

Et poiche haurà veduto quante ſpecie, & parti di coſe ſiano neceſſarie, darà opera à trouare ciaſcheduna di quelle, & primo cominciando dalle radici, noi faremo manifeſto in che tempo ſi debbano raccogliere, come ſeccare, & conſeruare, & doue ſi habbiano à riporre quando ſono ſecche.

Raccolte le radici, diuiſaremo come, & quando ſe debban raccorre, & ſeccar le herbe, & riporle.

Dopò queſto ſi vedrà quando ſi debbano cogliere i fiori, & quando riponere.

Appreſſo ſcriuiamo in che guiſa ſi habbiano à raccogliere i ſemi, & quando ſono ſecchi doue ſi habbiano ad allogare.

Appreſſo queſto trouerà lo ſpetiale quando debba racorre i frutti, & in che luogo conſeruarli.

Le cortecchie, ò ſcorze, oltre à ciò trouerà come ſeruar ſi debbano, & quando.

I ſucchi quando ſi habbiano à cauare, come acconciare, & preparare, & allegare ſi vedrà appreſſo.

Similmente le gomme, le lagrime, & le ragie tutte ſian manifeſte.

Si che lo ſpeciale vedrà in che tempo ſi habbiano à raccogliere le piante, in che guiſa riporle, & quanto tempo durino. Quello, che diciamo delle piante, ſi è detto anco de gli animali, & delle parti loro.

E percioche vengono alcune ſpeciarie di lontani paeſi, lequali ſpeſſo ſono falſificate, ſcriuiamo quali ſi debbono eleggere, oue ſi debbono allogare, & quanto tempo durino. Il medeſimo facciamo delle medicine ſolutiue, le quali hanno biſogno di conſideratione, & oltre à ciò di preparatione.

Et ſe alcune hanno biſogno di correttione, inſegnamo, in quanti modi ſi poſſono correggere artificioſamente. Il che fatto veniamo à dimoſtrare l'arte con che ſi facciano i medicamenti compoſti.

GLI SEMPLICI MEDICAMENTI quali ſiano, & come ſi conoſcano con la diuerſità de nomi per ordine di alphabeto.

L'ABETE, & il Pezzo in modo ſi aſſomigliano, che ſpeſſo, chi non vi auertiſce bene, ſi toglie l'vno per l'altro. Sono queſti ſimili nella lũghezza, nella groſſezza, & nelle frõdi, le quali ſono lunghette, breui, dure, & folte. Tutti i ramuſcelli naſcono in croce, procedẽdo ſolamente da due bande i rami, & il medeſimo fanno ancora le frõdi: ma vi è però queſta differẽza, che il color delle frondi del Pezzo è più ſcuro aſſai di quelle dell'Abete: le quali ſono ancora alquanto più larghette, più tenere, più liſcie, & meno appuntate, & conuerſtiſcono i rami per ogni intorno. Oltre à ſe la corteccia del Pezzo nereggia, è tenace, & arrendeuole, come è vna

corregia,

correggia, & quella dell'abete biancheggia, & nel piegarla ageuolmente si rompe. Oltre à ciò i rami del pezzo si riuoltano il più à terra, il che non fanno quelli dell'abete. Producano ambedui i frutti lunghi vna spanna con le squamme più sottili, & più aperte, che non sono quelle delle pine, nelle quali è vn seme bianchiccio senza veruna medolla. Il pezzo fa per la più la ragia dura, & condensata tra la corteccia, & il tronco, come che qualche volta destilli ancor della liquida, simile alla laricina. Ma l'abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmente è chiamato da chi lagrimo, & da chi olio d'abezzo.

Lo Abrotano è di due specie, delle quale la femina è folta à modo di arbuscello, & biancheggiante, frondi le quali ha intorno à rami sono sfesse, come quelle dell'assenzo serpbio: e piena di fiori, i quali vi nascono al tempo dell'estate nella sommodità, aurei, & simili a i corimbi: respira di soaui odori, se bene alquanto graue, & al gusto amara. L'altro si chiama maschio sarmentoso, con rami sottili, simile à quello dell'aßenzo.

L'acacia è pianta pinosa, dal frutto della quale, si caua vn succo chiamato acacia, ilquale non descriuemo, poi che non l'habbiamo, in luogo della quale vsano i moderni Medici, & comprano li speciali il succo delle prugnole seluatiche condensato con certe lamine, come tauolette, al Sole: percioche la vera non si porta à tempi nostri in Italia. Hanno le medesime facoltà dell'acacia le frondi del rhu, il qual noi chiamiamo semaco. Et parimenti il liquore, che si fa delle frondi del lentisco, & lo ipocisto, come apertamente testifica Dioscoride. Onde aßai più conueneuole sarebbe vsar quelle in suo luogo, che altro.

L'Acantho, che noi chiamiamo branca orsina, è di due specie, cioè, domestica, & seluatica. La domestica ha le sue frondi più lunghe, & più larghe della lattuca, nereggiante, liscie, & graße, produce il fusto lungo due gombiti, großo vn deto, liscio, vestito per interualli sino alla cima da piccole frondi, lunghette, concaue, & spinose, dallequali nasce vn fior bianco. Produce il seme lunghetto, di roßo colore, il capo del fusto ha figura di thirso. Sono le sue radici molli, vencide, viscose, lunghe, & rosseggianti. Ma l'acanto seluatico è simile al cardo spinoso, & più breue di quello che si semina, & si coltiua ne gli horti.

L'acetosa non è altro che quella pianta, che grecamente si chiama oxalida, dalla quale quantunque se ne taccia Dioscoride, se ne troua di due specie, cioè maggiore & minore. La maggiore ha le foglie quasi simili alla rombice seluatica, di modo che molte volte inganna l'occhio tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo sapore acetoso: nondimeno ha però ella le foglie alquanto minori, più liscie, & più strette, & dal nascimento sagittal ha più radici, ma non già come la rombice gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, & le foglie. La minore fa le foglie molto più picciole simili à i ferri delle lancie lucide rosseggianti, piene d'humore, & assai al gusto più acetose di quelle della maggior specie. Il seme è simile in ambedue, accettoche quello della minore è alquanto più minuto.

L'Acoro si come scriue Dioscoride produce le foglie come l'iride, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre intricate con molti nodi, & torte bianchiccie, & di sapore acuto, & secondo Galeno alquanto amare &

odorifere. La migliore è quella che è più serratta, bianchiccia, non intailata, piena, & odorifera. Questi segni quasi tutti si ritrouano, in quella radice, che hoggi si chiama calamo aromatico. Però quella si pigli per il vero acoro.

Dell'acque è veramente malageuol cosa, si come dice Dioscoride il determinare vniuersalmente per le proprietà de i luoghi, & per la priuata natura loro, & per le dispositioni dell'aria, & molte altre cose, nondimeno l'ottima, & la dolce, sincera, & che non participa d'alcuna qualità, è quella, che non sta lungo tempo ne precordij, che discende facilmente, & senza dolore, che non genera ventosità, & non si putrefà nel corpo.

L'andianto, che volgarmente chiamasi capiluenere, è di due sorti, cioè maggiore & minore. Chiamanlo alcuni callitricho, & altri politricho dall'effetto, che fa egli. Enne di due specie, cioè bianco, & nero, ilquale è più breue. Il maggiore chiamano politricho, & il minore trichomane. I rami d'ambedui risplendono di nero colore, & hanno frondi di felce attaccate con i picciuoli l'vna all'incontro dell'altra, dense & serrate insieme, la cui inferior parte è aspra, & parimenti fosca senza veruna radice. Nasce ne sassi ombrosi, nelle muraglie humide, nelle spelonche de i fonti, & nelle pietre irrorate dall'acque, del che non ci possiamo se non merauigliare, non bagnandosi nell'acqua. Per la qual dottrina non si puo se non giudicare, che Plinio intendesse per la seconda specie del capel venere il trichomano, ouer filicula, la qual volgarmente chiamano i speciali politricho.

L'agallocho, cioè legno aloe, è portato d'India, & di Arabia, il quale è simile al legno della thuia distintamente punteggiato, odorifero al gusto, constrettiuo, con alquanto d'amaritudine. Ha la corteccia sua più presto similitudine di cuoio, che d'altro, & di colore alquanto vario.

L'agarico è vn fungo, che nasce su gli alberi, si come narra Dioscoride, del quale ne è di due specie, cioè maschio, & femina, precedendo di bontà la femina, che ha dentro di se le vene diritte. Il maschio è tutto inuolto in se stesso, ritondo, & serrato, ambedue nel primo gusto sono dolci, ma amari, come si spargono per la bocca. Ma l'ottimo è quello, il quale è leggierissimo, & tristo quello, che è denso, graue, & legnoso; & quello che è tra queste due mezano, tanto è più & meno buono, quanto è egli distante de segni, ò dall'vno, ò dall'altro.

L'agerato in alcuni luoghi in Toscana si chiama herba giulia, & è secondo alcuni quella pianta, la qual prese Mesue per l'eupatorio. E folta pianta, alta vna spanna, semplice, bassa, molto simile all'origano. Produce vna ombrella, nella quale sonno i fiori simili à bottoni d'oro, minori di quelli dell'helichriso. Ne per altro ha egli nome d'agerato, se non perche conserua lungo tempo il fiore nel suo colore.

L'aglio domestico è di due specie, vno il quale nasce nelle campagne con vn solo capo, come il porro piccolo, & dolce di colore di porpora. Et l'altro, che nasce nell'altri luoghi grosso, bianco, con molti spichi. Enne vna specie di seluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè aglio serpentino.

Lo agno casto, & parimenti ligos, che latinamente si chiama vitice, è pianta, che cresce in albero, nasce in luoghi asperi, & inuolti, appresso alle riue de fiumi, & ne renai de terreno. Ha i rami lunghi, & malageuoli da rompere, produce le frondi

come l'oliuo,ma più tenere. Enne di due specie: vna cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti, & l'altra del tutto porporei, & il seme simile al pepe.

L'agreste è succo d'vna acerba molto costrettiuo, ma molto più quello, che si fa della lambrusca, il modo di farlo che insegna Dioscoride. E differente dal nostro, il quale dice, spremesi l'estate auanti il nascere della canicola, & mettesi il succo in vn vaso di rame rosso, coperto con vn panno di lino al sole, fino, che vi si condensi, meschiando quello, che si secca più presto intorno al vaso con quello di mezzo, la notte si tiene al coperto, & non si lascia punto all'aria di fuori: perciochè la rugiata, che casca la notte non lo lascia condensare. L'elettissimo è il rosso, il fragile quello che fortemente è costrettiuo &, che morde la lingua.

Agretto leggi Nasturtio. Agrimonia, leggi Eupatorio.

L'Aiuga, ouer chamepiteos, che si chiama volgarmente iua artetica, è vna herba, che va serpendo per terra ritortetta, le sue frondi sono simili al semperuiuo minore, ma pelose, più sottili, & intorno a i rami più folte. D'odore di pino, il fiore è sottile, aureo, ouer bianco. Et le radici sono simili à quelle della cichorea.

L'alabastro che chiamano aniso è pietra assai conosciuta. Ingannansi veramente coloro, che si credono che sia alabastro quella pietra, di cui à nostri tempi si fanno à torno molte sorti di vasi, piena de nereggianti vene non trasparente, ma lucida, & liscia nelle superficie, di così tenera sustanza, che per poco ch'ella si vrti ageuolmente si spezza; imperoche questo non è alabastro, ma più presto vna vena di gesso. El vero alabastro nasce in Egitto appresso à Thebe, à Damasco di Soria. Et questo è il più candido di tutti gli altri. Quello che nasce nella Caramania è ueramente bellissimo, & parimente quello, che si ritroua in India, il più vile, & e'l meno splendido è quello di Cappadocia.

L'alKeKengi detto da i latini balicacabus & vesicaria, fa le foglie simili al solatro delli horti, ma più larghe, più ferme, ruuidette, & manco nereggianti, i rami arrendeuoli, i quali cresendo ageuolmente si distendono per terra, i fiori fa egli bianchi, da i quali si generano alcune vesiche grosse come noci, & qualche volta maggiori, nel piede larghe, & appuntate in cima, & compagnate da otto costole messe dalla natura vgualmente distanti. Queste son verdi, maturandosi diuentano d'vn colore quasi di minio, & hanno di dentro vna bacca rossa, & vinosa sopra al picciolo grossa come vn'acino d'vua, liscia, & polita, al gusto insieme brusca & amara, & tutto piena di minuto bianco, & copiosissimo seme.

L'alcea è chiamata in più luoghi d'Italia biasmalua, malua seluatica, buon vischio, & maluauischio seluatico. E pianta simile assai ne i fiori, nel seme, ne i fusti, alla malua domestica, ma sono le sue frondi maggiormente intagliate. Nasce per le campagne, in su gli argini de i fossi, de i campi, & appresso alle siepi, le cui radici vsano alcuni in cambio di quelle dell'althea, quando non ne possano hauere, per risoluere, ouer per amollire alcuna parte del corpo.

L'alchimilla chiamata d'alcuni pie di Lione, & da altri Stellaria è vna pianta che nasce per lo più nei prati delle montagne: le cui frondi si rassembrano assai à quelle della malua: ma sono più dure, più neruose, & più crespe, & sono i suoi cantoni, che sono otto assai più apparenti, & per tutto dentati, di modo che quando le

frondi sono bene aperte, si rassembrano veramente ad una stella, il suo fusto cresce alto una spanna, & qualche volta più, del qual escon assai ramuscelli, nelle cui sommità son i fiori simili alle stelle, che fioriscono di color, verde che gialeggia. La radice è grossa vn deto, lunga alcuna volta più d'vn palmo, & mezo. Nasce il Maggio, & fiorisce il Giugno.

L'alcibiadon, leggi Echio.

L'alcionio che si chiama nelle speciarie spuma maris è di cinque specie, secondo Dioscoride; imperoche vno è denso, acerbo al gusto, spugnoso, di male odore, graue & come di pesce. Et questo si ritroua copioso nelle riue. Il secondo è simile all'vnghielle degl'occhi, ouer alla spogna, concauo, leggiero, d'odore simile alla malua. Il quarto rassembra alla lana succida, molto vacuo & leggiero. Il quinto ha forma di fungo senza odore, aspro, di dentro quasi come vno pumice, di fuor liscio & acuto. Il quale nasce abondantissimo in Propontide appresso all'Isola di Besbico chiamato per proprio vocabulo dalli habitatori spuma di mare. Il terzo ha forma di vermicello, di colore più porporeo. Il quale chiamano alcuni milesio.

L'alga è quella che volgarmente si chiama aliga. Ne è vn'altra che nasce nelle paludi nominata vlua, & credesi che il Phico marino sia vna specie di questa radice.

La alipo secondo Attuario è veramente il Turbith bianco, & che è in commune vso delle speciarie. E vna herba sarmentosa, & rossigna, che produce sottili rami, & minute frondi: il cui fiore è tenero, leggiero, & copioso: la radice sottile, & simile a quella della bietola, piena d'acuto humore: ha il seme simile all'epithimo. Nasce nelle mareme & massimamente abondantissima in Libia, quantunque assai ne nasca in altri luoghi.

L'alisma è chiamata d'alcuni fistula pastoris, & da altri piantagine acquatica, ma pare che non corrisponda: ha le frondi simili alla piantagine, come che più strette, & riuolte verso terra: il fusto semplice sottile più alto d'vn gombito, con alcuni capitelli, simile al thirso. I fiori produce sottili, che nel pallido biancheggiano, le radici simili all'helleboro nero, sottili, odorate, acute, & alquanto grasse. Nasce in luoghi acquatici.

Lo alisso secondo alcuni è chiamata Rubbia minore. E picciola pianta d'vn solo fusto, ruuidetta, con frondi ritonde, appresso alle quali è il frutto che si rassembra à doppi scudetti. Nel quale è dentro il seme al quanto largo, nasce ne i monti & ne luoghi asperi.

Alleluia, leggi trifolio acetoso.

Lo aloe produce le frondi simili alla Scilla grosse, grasse, & di fattioni poco larghe, ritonde, & aperte di sotto, le quali da ogni lato hanno inordinatamente certe corte spine disposte per assai lunghi interualli. Produce il fusto simile all'antherico: il fior bianco: e'l frutto simile all'amphodillo. Spira tutta la pianta, la che è amarissima al gusto di graue odore. Procede da vna sola radice, simile ad vn palo fitto nella terra. Nasce abondantemente in India, onde si porta à noi condensato il suo succo. Nasce parimente in Arabia, in Asia, in alcuni luoghi maritimi, & Isole come in Andro, non troppo vtile per cauarne succo: ma per saldare le feri-

te molto

te molto buona, quando vi si mette sopra pesta. E il vero succo condensato di due specie: uno cioè arenoso, che pare esser il fondaccio dell'elettissimo. Et l'altro è congelato à modo di fegato. Debbonsi eleggere l'odorato, il sincero che sia senza sassi, & senza arena, splendido, rosseggiante, frangibile, che si raßembri al fegato, & che sia amarissimo. Ritrouasi per lo contrario quello, che è nero & che non facilmente si rompe. Falsificasi l'aloe con gomma: ma si conosce il frodo nel gustarla alla amaritudine, al suo grande odore, & al non stricolarsi, quando si frega tra le deta sino all'ultimo granello: falsificanla alcuni altri ancora con l'acacia.

Alsebram, leggi Esula.

L'alsine in Toscana si chiama centone, altri in Italia pauarina, & altri pizza gallina, & altri centouice, & in altri luoghi orecchia di topo, & altri anthillo. Nasce nelle selue ombrose, & luoghi opachi, dalche è stata chiamata Alsine. Sarebbe questa stata la medesima, che l'hessine se non fuße più picciola, & non hauesse frondi minori, & non pelose, & questa respira d'odore di cocumero.

Alterco, leggi iusquiamo.

L'althea, che alcuni chiamano ibisco è una specie di malua seluatica. Le cui frondi sono ritonde, come quelle del pan porcino, & ricoperte di canuta lanugine, rassembrasi il suo fiore à quello delle rose, e'l fusto è longo due gombiti, produce la radice viscosa, & arrendeuole, di drento bianca. Chiamasi althea, per esser ella primamente vtile, & molto valorosa per molti rimedij.

L'alume è di più specie, ma trè in vso di medicina, cioè lo scissile, il tondo, & il liquido. L'ottimo è lo scissile, & massimamente il fresco, candidissimo, al gusto, molto constrettiuo, all'odorato graue, & non salsoso, non serrato insieme à modo di zolle, ouer di tauolette, ma che ordinatamente si diuida in certi fili, come capelli canuti: come è quello, che si chiama trichite, cioè capillare, & che sia nato in Egitto. Ritrouasi vna pietra simile à questo, ma si conosce gustandola, percioche non si ritroua punto constrettiua. Vituperasi nelle specie del ritondo quello, che è stato fatto con mano; ma si conosce nella figura. Et però si debbe eleggere quello, che è ritondo di sua natura, pien di vesiche, vicino di colore al bianco, & che più valorosamente è constrettiuo, & oltra à ciò habbia alquanto del pallido con vna certa grassezza, senza arena frangibile. Del liquido quel che più si loda, che è limpido di color di latte, vguale, succoso, senza sassi, & che rispira vno odore, come di fuoco.

L'Amaraco sansuco, persa, & maiorana sono vna cosa medesima, & è pianta ramosa, con gambi sottili, & arrendeuoli, & foglie longhette, bianchiccie, & pelose, le quali abbracciano per tutto i ramuscelli: produce i fiori nelle cime copiosi, & spiccati, & di verde colore squamosi però come quelle dell'origano, da i quali nasce il seme picciolo, e minuto. Ha la radice villosa, legnosa, & inutile. Seminasi col seme, & piantasi con le radici, & anco senza. Però che piantandosi i ramuscelli stirpati dalla piãta allignano nõ meno, che faccino le intere piãte, piãtate con le radici.

Lo amaranto si chiama in Toscana fior veluto, è egli più presto spica porporea, che fiore alcuno, et è anco sẽza odore. E cosa marauigliosa, che ei si goda d'esser colto per

rinascer poi più bello; fiorisce il mese d'Agosto, & dura per tutto l'autunno, la maggior sua natura è nel nome, cosi chiamato, perche non si infracidisce.

Amarella, leggi Partemio.

L'ambra si ritroua di tre specie, vna che gialleggia, migliore di tutte, la che si porta da Selachito d'India. L'altra che biancheggia, che si conduce da vn Castello dell'Arabia felice chiamato Sinchrio, & la terza, la quale è nera è di niuno valore.

L'ambrosia è vna picciola pianta, ramosa, alta quasi tre spanne. Ha al piede del fusto, le frondesue piccoline simili à quelle della ruta: sono i suoi fusticelli grauidi di seme, quasi simili à ben pieni racemi, che mai non fioriscano, d'odore diuino, & soaue. La sua radice è sottile, lunga vn piede & mezo.

Ambubeia, leggi dente di Leone.

L'Amello si chiama aster attico, ilquale è gambucelo legnoso, il che ha nella sommità il fiore porporeo, & giallo, & per intorno intagliato; con vn capitello simile alla camomilla, con frondicelle simili à vna stella: ma le frondi, che sono attorno al fusto, sono lunghette, & pelose.

L'amianto detta lapis asbetos, & alume di piuma, sono vna cosa medesima.

L'amido, & amilo, sono vna cosa medesima. L'eletto, & il buono è quello, che è leggiero, bianco, liscio & fresco. L'eccellentissimo è quello, che si fa di grano di tre mesi, il quale si fa à questo modo. Bagnasi il grano ben netto cinque volte al dì, & se possibile è ancora la notte, & cosi si comincia ad intenerire, se ne scoli fuori. L'acqua primamente, accioche insieme con quella non vada fuori la parte vtile già vscita del grano: & cosi come è ben macerato, & intenerito, messogli sopra dell'altra acqua si calca benissimo con i piedi: & ritornatogli di nuouo dell'acqua, & medesimamente si ricalca, vltimamente se ne cauano col criuello le semole, che vi nuotano sopra: & quello che auanza ben purgato dalle semole, si cola prima, & poi si mette à condensare sopra le tegole nuoue sotto à calidissimo Sole: perciochè all'humido disfatto diuenta cetoso.

L'ammi è detto comunemente da speciali ameos. Il che è seme vulgare, & noto, minuto, & molto minore del cimino, ha sapore d'origano, l'eletissimo è quello, che è puro, & non semoloso.

L'Ammomiaco nelle speciarie si chiama armoniaco, il quale è vn liquore d'vna ferula, comendasi il bene colorito, minuto di granella, come incenso, denso, sincero d'odore vguale al castoreo, al gusto amaro, non sporco, che non sia mescolato ne con legni, ne con sassi.

L'Amomo appresso noi non è anchora veduto, ma è picciolo arbuscello, che del legno si rauolge in se stesso in forma di racemo. Ha il fiore picciolo, simile a quello delle viole bianche: & le foglie simili alla Brionia. Eleggerai adunque quello, che è fresco, bianco, ouer rossicio, che non sia stretto, ne rauoltato insieme: ma che sciolto s'allarghi, ben pieno di seme, simile a i racemi delle piccole vue, graue, odoratissimo, non tarlato, acuto, mordace al gusto, di semplice, & non vario colore.

L'Amperloprasso, è il porro seluatico, ilqual nasce copiosamente per le vigne,

onde

onde poscia ha preso il nome, d'amperloprasso, che non vuol dire altro, che porro di vigna. Nasce parimente in tutta Toscana in su l'argini de' campi, & da noi è chiamato porrandelo.

Ampelo arboro, leggete Oxiacantha.

Ampomale frutti, leggete Rauo Ideo.

L'Amphodelo, cioè asphodelo, si chiama hastula regia, da Latini. E pianta folta di foglie, simili à quelle del porro maggiore, & il fusto liscio, nella cui sommità è il fiore, ilqual chiamano antherico. Ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle giande, & al gusto acute.

L'Anacardi, secondo che dice Serapione, sono frutti d'vn albero simile al cuore d'vno vccello, di colore rossigno, quando sono freschi, quasi simile al colore del cuore, dentro del quale è vn liquore grosso come mele simile al sangue, & nel mezzo vna animella bianca simile à vna picciola mandorla. Nascono in Scicilia ne' monti, che di continuo ardono fuoco.

L'Anagallide, la qual communemente si chiama morsus gallinæ è notissima à ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannano coloro, che si pensano, che sia l'anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Centone, & in Lombardia pauarina, che produce il fior bianco, la anagallide è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore; imperoche la femina il produce celeste, & il maschio rosso. Sono amendue picciole piante, che giacciono per terra. Le frondi loro son picciole, & alquanto ritonde, di figura simile all'helsine, & procedono da vn gambo quadrangolare, il seme delle quali è rotondo.

L'Anagiro è vna pianta, che cresce in albero, di dispiaceuole odore, le cui frondi, & similmente i rami sono simili al vitice, il fiore è come quello del caolo. Produce il seme in certi lunghi cornetti vario di forma, simile a i rognoni, ritondetto, fermo, il quale s'indurisce, quando si matura l'vua.

L'ancusa è di due specie, vna dellequali si chiama calica, & onoclea, ha le frondi simili alla lattuca, appuntate in cima, hirsute, aspre, nere, copiose, sparse per tutto appresso alla radice per terra, & spinose. La sua radice è grossa vn deto, laqual toccandosi al tempo della Estate imbratta le mani di sanguigno colore, nasce in luoghi grassi. L'altra spetie è chiamata d'alcuni alcidio, & da altri honochile differente dalla prima, per hauer ella solamente le frondi minori, ma della medesima asprezza, sono i suoi rami sottili, ne i quali è il fiore del colore porporeo, che s'inchina al rossigno. Le radici sue son lunghe, & rosseggianti, dallequali al tempo della metitura distilla vn liquore sanguigno: nasce in luoghi arenosi & negri.

La andachocha si chiama da latini loto Egyptio, & non è il trifoglio, come molti hanno creduto. Del seme di questo loto, si caua lo olio chiamato dalli Arabi olio d'Andachocha. Et questo nasce ne i campi d'Egitto inondati dal fiume. Questo produce vn gambo simile alle faue: il fiore picciolo, bianco, simile al giglio, ilqual dicono, che s'apre al leuar del Sole, & si serra nel tramontare, & ascondesi il capo sotto acqua. Onde poscia esce fuori, come il Sole leua, il capo è come di papaueri, ma più grosso. Nel quale è dentro il seme, come di miglio, & ha le radici come hanno i pomi cotogni, il seme del quale seccano gli Egittij, & fannone pane.

Lan-

Landrosace è pianta da pochi conosciuta.

Lo anemone è di due specie, l'vna delle quali nasce in luoghi seluatici, l'altro in luoghi coltiuati, ilqual è di varie specie; imperoche l'vno produce il fior rosso. L'altro bianco, come il latte, oueramente porporeo. Le frondi di questi sono simili al coriandro, ma intagliate più minutamente, oue si inchinano à quelli del papauero, in mezo à quali sono le teste negre, ouer cerulee. Hanno la radice grande come vna oliua, ò poco maggiore cinta come da certi nodi. Il seluatico è in tutte le sue parti maggiore. Ha le frondi più larghe, & più dure. Et il capo più longo, il fiore è rosso: & le radici sono molte, & capillari. Enne di quello, che ha le frondi nere, ilqual è maggiormente acuto.

L'Anetho è ne gli horti volgarissima pianta, tanto simile al finocchio, che spesse volte, s'al gusto non vi fusse il giudice, vi s'ingannarebbe l'occhio. Cresce egli col gambo alto vn gombito, & mezo, ramoso, foglie capigliose, fiori gialli, con ombrelle, & seme come il finochio, la radice non ha egli molto lunga, ne con molte fibre. Seminasi ne gli orti, per condimento delli altri herbaggi, auenga che mescolato con essi, gli fa più saporiti, & al gusto più grati.

L'Angelica è vna pianta, che cresce all'altezza di più di vn gombito con il fusto concauo, & nodoso con molte concauità d'ali, onde escono i suoi rami. Le frondi sono longhette, & intaccate per intorno, & di colore, che nel verde nereggia, produce nella sommità del fusto vna ombrella con bianchi fiori, da cui nasce il seme schiacciato, & sottile, & la sua radice assai grossa, spartita in tre, ouer quattro rami, acuta, odorata, & soaue. Enne di più specie. Cioè, domestica, saluatica, & acquatica, & di quella che si semina, & si coltiua ne i campi. Ha molte radici nere, non molto grosse, d'vno odore così Eccellente, & soaue, che meritamente è stata chiamata Angelica. La domestica così chiamata, nasce da per se ne i monti medesimi doue nasce la saluatica, ma con foglie, gambi, ombrelle, & radici molto maggiori, & però la chiamerei più presto saluatica maggiore, che domestica. Produce questa la radice assai grossa succhiosa, bianchiccia, al gusto acuta, & di soaue odore. La seluatica poi, se ben è la più picciola di tutte, è nondimeno la più virtuosa. E la sua radice grossa vno pollice, & spesse volte maggiore, piena di vn succo gialleggiante, acutissimo sopra modo al gusto, & parimente odorata. La acquatica è di tutte maggiore, ma di minore virtù, & bontà.

L'Aniso è volgarissima pianta, & parimente il suo seme, laquale cresce con foglie minori dell'apio, ma manco intagliate: quelle, dico, che sono appresso terra: imperoche quelle che sono nel gambo & ne i rami sono molto più intagliate. Il gambo produce egli tondo, alto vn gombito con molti rami, & l'ombrella bianca, d'odore simile al melo, doue nasce il seme longhetto, giocondamente odorato, con vn sapore mescolato di dolce, d'acuto, & d'vn poco amaretto, ilqual è vtile à molte cose.

L'anonide, ò Ononide è chiamata da alcuni resta bouis, & da altri bonaga. Ha i rami folti, più lunghi di vna spanna, cinti da molti nodi, & concauità d'ali. Sono i suoi capitelli ritondi, & le fronde picciole, & sottili, simili à quelle delle lenticchie, ouer della ruta, ò del loto de prati, alquanto pelose, et odorate, et di odore nō ingrato.

Lo anthemide hoggi si chiama camomilla, è di tre specie, differenti l'una dall'altra solamente nel fiore. I rami di tutte sono alti vna spanna, folti, con molte concauità di ali: con picciole frondi, sottili, & copiose. I capitelli suoi sono tondi: con fiori nel mezo di color di oro, & di fuori nella rotondità del suo ambito in alcuni bianchi, in alcuni gialli, & in altri porporei di grandezza come foglie di ruta. Nasce la anthemide in luoghi aspri, & magri, & appresso alle vie, & cogliesi la Primauera.

L'Anthera, sono alcuni che credono, che sia quel fiore, che nasce in mezo alle rose, & altri che sia il lor frutto, ma di gran lunga s'ingannano, percioche come si legge appresso à Cornelio Celso, a Galeno, & Paolo Egineta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma vn composito di più semplici.

L'Antimonio è lo Stibio, ò Stimmi scritto da Dioscoride. L'ottimo è quello che è splendido, & che lampeggia à modo di lucciola, & che appare, nel romperlo si crestoso, & che non ha ne terra, ne sordidezza alcuna, & che è frangibile, questo chiamano alcuni Stibi, & altri platiophtalmo.

L'Antipathe è vna specie di corallo nero.

L'Antirrhino, il qual chiamano alcuni anarrhino, & altri lichnide seluatica, è vna herba, che produce il fusto, & le frondi simili alla Anagallo, & il fiore porporeo, simile alle viole bianche, ma minore, & però si chiama lichnide seruatica, il seme si assembra al naso d'vn vitello.

L'Antispodio, che cosa sia dico, perche accade spesse volte, che ne manca lo spodio, è necessario il dimostrare, che cose si ritrouano, che habbiano simile virtù, & come si possano vsare gli antispodij in luogo dello spodio, & come si debbano preparare. Prendete adunque le frondi de i mirti insieme con i fiori, & i frutti immaturi, & mettete in vn vaso di terra crudo, & lutisi sopra il coperchio che sia per tutto minutamente pertugiato, & mettete cosi poscia nella fornace, fino che si cuoca il vaso, cauatene fuori poscia la cenere, & mettetela in vn'altro vaso pur crudo, & come sarà poi cotto, cauatane la cenere, poi lauatela, & la vsate. Fassi nel medesimo modo delle cime più tenere delli oliui seluatichi se se ne può hauere: se non, quelle de i domestici, con i lor fiori, ouer con le poma cotogne, quartate, & mondate dal seme, ò con le galle, ò con stracci di tela di lino, ò con le more immature bianche, secchi prima al sole, ò con il terebintho, & con il lentisco, ò con i fiori di lambrusca, ò con le teneri frondi de i roui, ò con la chioma del bosso, ouer con il pseudocipero fiorito. Ci sono alcuni, che lo fanno nel modo medesimo con frondi di fico prima secche al sole, altri con colla taurina, & altri con lana succida, & ruuida, bagnata di pece, ouer di mele, le quali cose tutte si vsano, & s'approuano in vece dello spodio.

L'Antora come referiscono coloro, che la portano dalle montagne del Genouese, & del Piamontese, è vna pianta, che nasce appresso alle piante del Napello, in cui è virtù merauigliosa contra à i veleni. Questo fa il gambo alto vna spanna, & meza, & fino al gombito fermo, & ritondo, nel quale sono le foglie sottilmente intagliate, poste inugualmente da ogni banda, come à ciuffi, i fiori sono nel gambo molti, porporei, ne guari troppo dissimili à quei del Napello, ma ben più piccioli sono. Produce due radici, come due oliue lunghette, & qualche

volta

volta maggiori, come fa il Nardo montano, nere di fuori, & bianche di dentro; questa crederò io che sia la zedoaria d'Auicenna, scriuendo egli manifestamente, che la zedoaria cresce col napello, & che le sue radici sono simili alla Aristologia tonda.

La parine detta da molti Speronella, cresce con molto piccioli rami, aspri, & quadrati: ha le sue frondi compartite per interualli intorno, intorno al fusto, à modo di ruota, come la rubbia produce il fior bianco, il seme tondo, duro, bianco, concauo in mezo, à modo di vno vmblico, & l'herba è si ruuida, che s'attaca alle vesti.

L'aphaca nasce abondantemente in più luoghi d'Italia per se medesima, & si semina anchora da molti, come gli altri legumi, fa le frondi simili alla veccia, ma maggiori, & più grasse, il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, & i baccelli simili à quelli de piselli, ma più curti assai, & maggiori di quelle delle lenticchie, ne i quali è dentro il seme poco maggiore di quello della veccia.

Apiastro, leggete Mellissa.

L'apie domestico si chiama volgarmente petrosemolo.

L'apio palustre chiamato da Dioscoride elioselino, nasce in luoghi humidi, & palludosi, & è di foglie, & di fusto assai maggior del domestico, & è quello che s'adopra nelle speciarie, come si crede.

L'apiorisus è il ranunculo, che nasce in Sardigna.

L'apios nasce in Candia, come che vogliano alcuni, che si ritroui anchora in Puglia, con frondi piccoline, simili molto à quelle dell'hiperico, quando nasce la primauera, ma alquanto più verdi, con vna linea bianca, che le fende per mezo. I fusti sono rossini, & tendono al giunco, tutti pregni di latte bianco. La sua radice è di dentro bianca, & di fuor nera, di forma simile à vn pero, da cui prese il nome d'apios appresso a i Greci, che tanto rilieua, che però.

L'apocino, ouer brassica canina, è vna pianta, che produce picciole viticelle, di noioso odore, vencide, & arrendeuoli come sarmenti, & malageuoli da rompere: le cui frondi rassembrano quelle dell'hedera, ma più tenere, & più appuntate in cima, dispiaceuole odore, & alquanto viscose, & piene di giallo liquore. Produce certi bacelli simili à quelle delle faue, di specie di follicoli, lunghi vn deto. Ne quali è dentro vn seme, nero, picciolo, & duro.

L'Aquilina, ouero Aquilegia nasce cõ foglie non guari lontane da quelle della chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno, quasi come quelle del coriandro. Produce il mese di Giugno più, & più gambi lunghi, & sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante porporei, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro. Spargonsi i fiori in modo di stella con cinque raggi d'intorno, & quattro cornetti vi si veggono dalla parte di sotto intorno al picciolo con la punta ritorta, & vacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti capi; come di melanthio, ne i quali si contiene dentro il seme minuto, lucido, & nero.

L'arabica spina, detta dalli Arabi Suchabaa, non si porta a nostri tempi in Italia, ma in suo luogo si può vsar la spina bianca.

L'Arabide, ouer draba non è conosciuta da noi, gli barbari la chiamano nasturtium orientale.

L'Araco si può chiamare quasi faua seluatica, per hauer ella con la domestica nõ poca

poca similitudine. Nasce questa secondo alcuni in Puglia quasi per tutto ne i campi, & se ne va serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si vanno intrigando l'vno con l'altro. Ha le foglie simili alla faua, & i fiori, che nel porporeo biancheggiano, onde nascono poi baccelli piati, minori di quelli delle faue, ne i quali è vn seme tondo del medesimo sapore delle faue.

L'Aranzi sono noti in tutta Italia.

L'Arbuto si chiama in più luoghi arbatro, ilquale è simil al melo cotogno. Ha le frondi sottili, produce il frutto della grandezza delle prune, senza alcun nocciolo, chiamanlo alcuni Memecilo. Quando è maturo gialleggia, ò roßeggia nel colore.

L'artichiocchi, ò carchioffi sono vna specie di cardi domestici.

L'aretio non è anchor conosciuto in Italia. Ma il Ruelio, crede, che ella sia la lappa minore, ma s'inganna.

L'argemone pel qualle fino ad hora è stato vsato l'eupatorio, è del tutto simile al papauero seluatico. Hà le frondi intagliate, come l'anemone: il fiore rosso, la testa nelle parti più alta del gambo, più lunga di quella del papauero, che si chiama rheda, & più larga nella cima, fa la radice ritonda, & il succo di colore di zaffrano, & acuto.

L'argentina chiamata da alcuni lingua serpentina, & da altri lucciola, nasce ne prati, ma non vi dura per altro tempo, che da mezo Maggio fino à mezo Giugno; percioche essendo ella molto tenera, in poco tempo si perde, produce vna sola fronde, che per mezo non ha costola alcuna, & per ciò altri la chiamano herba senza costola. Esce da questa fronde vn breue, & sottil fusto, la punta del qual termina in vna picciola linguetta, che nel color gialleggia, & perche si assembra alla lingua d'vn serpe la chiamano alcuni serpentaria, & altri imitando il greco la chiamano Ophioglosso.

L'Argento viuo si fa del minio, ilquale abusiuamente si chiama cinaprio. Il modo di farlo è così. Mettesi in alcun piatto di terra vna concha di ferro, in cui si colloca il minio, & cuoprasi poscia tutto il vase con vn calice illutato con creta. Accendeuisi poscia sotto il fuoco, radesi la fuligine, che s'attaca al calice, la qual, come è fredda, si condensa in argento viuo. Trouasi anchora nelle minere, oue si caua l'argento, condensato in gocciole, che pendono dalle volte di quello. Sono alcuni, che dicono ritrouarsi nelle caue di sua propria miniera. Serbasi in vase di vetro, di piombo, di stagno, ouer d'argēto; imperoche si māgia, & fa liquefare ogni altra materia.

L'arisaro è vna picciola herba, la cui radice è grande, come è vna oliua molto più acuta di quella dell'Aro.

L'aristologia è di tre specie, la ritonda, la qual si chiama femina ha le frondi, che si rassembrano all'hedera, di buono odore, ma acuto, & son tenere, & ritonde. Produce questa da vna radice molti germini, & lunghi sarmenti, fa i fiori bianchi, simili à capelletti, ne i quali quella parte, che vi si ritroua rossa, spira di grande odore. La lungha si chiama maschio & da alcuni dactilite. Questa ha le frondi più lunghe, che la ritonda. i rami i sottili, & lunghi vna spanna, e'l fiore roßo, che respira di graue odore, il qual maturandosi diuenta tondo come è vn pero. La radice della ritonda è tonda a modo di rapa, ma quella della lunga è grossa vn deto, & lunga vna spanna, & qualche volta più l'vna, & l'altra hanno color di bosso, &

sono

sono al gusto amare, & di graue odore. Enne vna terza specie pur di lũga chiamata clematite, che produce i ramuscelli sottili, per tutto carchi di frondi ritondette simili à quelle del minor semperuino. Genera questa i fiori simili alla ruta, le radici più lunghe, & sotili, vestite di grossa, & odorata corteccia, molto conueneuole per inspessir gli vnguenti.

Armelini, leggete armoniache.

L'Armenia pietra più si loda quella, che è liscia, è che hà in se alquanto del ceruleo, molto vguale, non sassosa, & frangibile, & ha questa le virtù medesime della chrisocolla, ma è però nelle virtù sue manco valorosa.

Armoniche è frutto notissimo.

L'Arnabo hanno stimato alcuni, & è scritto da Paulo Egineta, sia la stessa zedoaria de gl'Arabi, ma per quanto ritrouo in Serapione, lo arnabo greco, & il zurumbet arabico sono vna cosa medesima: & questo secondo che dice Serapione, è vn albero grande, che nasce in oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quello de i salci tra'l verde, & il giallo, & cosi parimenti la scorza delli rami. Non produce frutto alcuno, & respira vno odor, come di cedro, il che manifestamente dimostra, che non solamente l'arnabo sia la zedoaria, ma che non si porta à nostri tempi in Italia.

L'Aro chiamato in alcuni luoghi figaro, & da Soriani lupha, & da barbari Aaron, Barbaaron, dragontea minore, & serpentaria minore, produce le frondi di dragontea, ma più lunghe, & manco punticchiate, fa il fusto rossigno, lungo vna spanna, come vn pestello, dalqual nasce il seme di color di zaffrano, produce la radice bianca, come quella della dragontea.

L'arsinico è chiamato da i latini arsenicum, auripigmentum, & arrenichum, il qual si genera nelle minere medesime, oue si genera la sandaracha: l'ottimo è il crostoso, che risplende di color d'oro, che non sia meschiato con altre materie, & che si fenda volontieri in squame, come è quello, che nasce in Misia d'Hellesponto. Di questo ne sono di due specie, vno è quello di cui habbiamo già detto: l'altro è di forme di giande pallido, & di colore simile alla sandaracha, & gleboso. Portasi questo di Ponto, & quello di Cappadocia tiene il secondo luogo in bontà.

L'artemisia, secondo che dice Dioscoride, è di tre specie, nelle due prime ne' lineamenti non è altra differenza, se non d'essere vna più grande, & l'altra minore, che producono il fior bianco picciolo; & di graue odore. Et la terza, la qual è vna sottile herba d'vn sol fusto, pien di minuti & rossigni fiori, chiamata da altri pur artemisia. Et l'artemisia dalle frondi sottili nasce appresso a i canali dell'acque, lungo le siepi, & in luoghi coltiuati, le frondi, & parimenti i fiori fregati respirano d'odore di maiorana.

Asarina è vna herba simile all'Asaro.

Lo asaro volgarmente nelle speciarie si chiama bachara, ma non è, & alcuni il chiamano nardo seluatico. Fa le foglie simili alla hedera, ma molto minori, & più ritonde, produce i fiori fra le fronde, appresso alle radici porporei, & odoriferi, simili di forma a i citrini del iusquiamo, dentro de i quali è il seme, come quello de gli acini dell'vua: ha i picciuoli angulosi, aspri, & flessibili. Produce assaissime radici, nodose, sottili, & torte, simili alla gramigna, ma più sottili, & odorife-

re, lequali scaldano, & mordeno fortemente la lingua nel masticare.

L'Asciro è una specie d'hipericon, ma differente nella sua grandezza, percioche è più folto, & i rami sono anchora maggiori, più legnosi, & rosseggianti le frondi sono sottili, & i fiori gialli, il seme produce ragioso, simile à quello dello Hipericon, il qual fregato con le dita, subito le insanguigna, & però alcuni lo chiamano Androsemo.

L'Asclepiade non è il vincetossico scritto dal Fuchsio, ma produce i suoi rami lunghi, ne i quali sono le frondi lunghe, che si rassembrano all'Hedera, le radici sottili, copiose, & odorifere. Ha il suo fiore odor graue, il seme si rassembra à quello della sicuridaca, & nasce ne i monti.

L'Aspalatho veramente non si porta ne di Candia, ne di Rhodi, ne di Soria: quantunque habbiano alcuni pensato, che'l Sandolo rosso, sia l'Aspalatho di Dioscoride. L'ottimo è graue, & quello che è scortecciato rosseggia, ouer porporeggia: & quello che è denso è odorato, & al gusto ammareggia. Trouasene una specie di bianco, & legnoso, il qual è inutile.

L'Asparago detto volgarmente Sparago è notissimo à tutta Italia, come, che se ne ritrouano de i domestici coltiuati ne gli horti, & de i seluatici, che nascono per lor medesimi. Di questi ne sono tre specie, cioè palustre, montano, & petreo, chiamato propriamente corruda dalli agricoltori.

L'Asphalto, ouer Bitume di Giudea non si portaua gl'anni passati in Italia, se nõ contrafatto, quantunque hora si ci porti il vero per diligenza d'alcuni, che si sono messi à ritrouar li semplici legitimi & veri, quello s'hà per il più eccellente, che si porta di Giudea, & di questo più si loda, che risplende di color di porpora, graue, & di valido odore. Vituperassi il nero, & il sordido. Contrafassi con la pece.

L'Asphodelo, ò hastula regia, ouer amphodilo, produce le frondi simili al porro maggiore, & il fusto liscio: nella cui sommità è il fiore, il qual chiamano antherico. Ha le radici lunghe, & ritonde, simili alle giande, & al gusto acute.

L'Aspleno, gli Arabi lo chiamano Cetrach, & alcuni Scolopendria, altri Splenio, & altri Hemionio. Produce più frondi da una radice simile alla Scolopendria velenoso animale. Nasce nelle mura sopra ai sassi, & in luoghi opachi, senza fusto, senza fiore, & senza seme, le cui frondi sono intagliate attorno, come quelle del Polipodio, di sotto gialle, & ruuide, & di sopra verdi.

Asperela, leggete coda di Cauallo.

L'Assa fetida, è una lagrima, ò succo d'una pianta forestiera, & secondo, che alcuni dicono, è il succo del Silfio, che nasce in Soria, ò in Media, ilqual secondo Dioscoride non è di odor grato, come è quello di Armenia, ouer di Libia, ilqual pensano, che sia l'odorifera Assa, & il Belgiouino delle Speciarie, laqual cosa non è: perche Dioscoride loda questa per la miglior, & più potente, & gli Arabi dicono, che la fetida è più calda, & più potente, & molto meno è il Belgiouino, il qual non ha tanta calidità, quanta gli attribuisce Galeno, sustituendo l'Euforbio non fresco in luogo del Laserpitio.

L'Assenzo, è di tre specie, cioè il nostrano, & molto volgare, il Seriphio, & il Santonico, che nasce in Francia di là dall'Alpi. Il volgare fa il gambo ramoso, le foglie canute, & intagliate all'intorno, come d'Arthemisia, & di Parthenio, i fiori picco-

lini,& gialli,da cui nascono picciole Bacche ritonde,in cui è dentro il seme,la radice ha egli sparpagliata,ma ferma,& legnosa,& il migliore è quello, che nasce in Ponto.

L'Aster attico chiamano alcuni budonio,& inguinale: & altri credono, che sia l'Amelo,però leggete Amelo.

L'Astragalo è pianta da pochi conosciuta.

Atanasia,leggete Tanaceto.

L'Athera chiamano i Tedeschi mosa,è vna viuanda da sorbire,come vn sugolo, si fa di Zea,ò di grano,ò d'olira,ò di amido,macinati.

L'Atramento librario si chiama quello inchiostro, colquale scriueuano gli antichi,delquale non accade scriuere.

Atramento sutorio,leggette Calcantho,ò vetriolo.

L'Atratide vogliono alcuni,che sia il Carthamo: & altri,che sia altra pianta.

L'Atriplice si chiama in alcuni luoghi Trepese, & enne di tre sorti, domestico, seluatico,& marino.

L'Auellane chiamano alcuni nocciole, & altri nocelle,furono anticamente chiamate Pontiche da i Greci,per esser portate, come dice Plinio, da Ponto, sono tanto le domestiche,come le seluatiche notissime à tuttaltalia,sonouene delle domestiche, delle lunghe,delle tonde: ma più gentili assai al gusto sono le lunghe,& massime quelle,che nel guscio molto rosseggiano, & son fragili da rompere, come sono le Vicentine,che si possono ageuolmente conferire à Pistacchi; imperoche non tutte le Nocciole hanno il medesimo sapore , ne tutte sono vniuersalmente gratiose al gusto.

L'Auorio è detto da Latini Ebur, & è dente di Elefanti , ma Pausania vuole , che l'Auorio sia materia di corna,& non di dente.

B

LA Bacchara è vna herba ramosa , sono le sue frondi aspre , di grandezza mezane tra quelle delle viole , & del verbasco , è il suo fusto anguloso alto vn gombito,alquanto ruuido,dal qual procedono i ramuscelli. Produce i fiori odorati, di color porporeo biancheggiante . Sono le sue radici simili à quelle dell'Helleboro nero,d'odor come di Cinnamomo,ama luoghi aspri,& secchi.

Bagaia,leggete Oxiacantha.

Bagolare Albero,leggete loto Albero.

Balaustio è il fiore del pomo granato seluatico,& il citrino è il fiore del domestico.

La Ballote,ouer Marrobio nero,ò Marrobiastro, ò Marrobio bastardo , nasce ne' campi,& per le publiche strade,produce più fusti da vna sola radice quadrati,neri & pelosetti,ha le frondi maggiori del Marrobio,ruuide, & alquanto l'vna da l'altra distanti, quasi ritonde,nere,di noioso odore, & simili all'Apiastro; imperò lo chiamaron alcuni Apiastro. Tutti i suoi bianchi fiori circondano,come ruota, per distinti interualli il fusto per intorno.

La Balsamina è chiamata d'alcuni viticella,da altri Momordica, & altri Caranza. Produce assai,& lunghi sarmenti,con i quali si va ella auolgendo à ciò, che troua:le cui frondi sono quasi simili à quelle della Brionia bianca , oueramente delle viti vinifere,ma più picciole,& più minutamente intagliate. Dall'origine delle

quali nascono aßai vitici, con i quali si và arrampando in su le pergole, in su le ferriate, in su i grattici, & su gli arboscelli, che si li pongono al pie. Il suo fiore è quasi simile à quelli de i Cocumeri, di color pallido, da cui si genera poscia il frutto, di forma simile alle voua delle galline, ma non però cosi großo, con certe picciole bolle, & ruuide rileuate sopra la scorza à modo di spine, come si vede nelle frondi del Dipsaco; & questo frutto auanti che si maturi è verde, ma diuenta poi nel maturarsi rosso.

Lo Balsamo, poi che hoggi ci manca, lo lascieremo senza altro dirne.

Bombagia è chiamata Xilo, & Gossipio. E picciola pianta, da cui nasce vn frutto barbaro simile alle nocciole, dentro al qual si genera vna lanugine, che si fila: la quale non ha pari in bianchezza, & morbidezza.

La barba di becco è chiamata in Toscana sassefrica, produce il fusto breue, le frõdi simili à quelle del Zaffrano, la radice lunga, & dolce, sopra il cui fusto è il calice grande: nel qual è dentro il seme nero, da cui s'ha ella acquistato il nome, & è herba, che si mangia.

Lo Basilicò è volgarmente conosciuto. Enne di tre specie: di quello cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, & graße, assai maggiori di quelle dell'Amaranto, & quasi simili à quelle delli Aranci, & dei Cedri: il secondo fa le foglie, & i rami minori assai del sudetto, & questo è di due sorti, l'vno cioè, che ha vero odore di Basilicò, & l'altro segnalatamente di cedro, come la Melissa, & però è chiamato particolarmante da gli Arabi Ocimo citrato, come lo chiama Mesue, il terzo, perche egli ha le foglie molto minute, & per esser molto più odorifero di tutti gli altri, si chiama Basilicò gentile.

Lo Basilicò seluatico detto Oximoide nasce in ogni luogo d'Italia, & massimamente tra le biade con frondi simili al domestico: ha i rami hirsuti riquadrati, & più alti di vn palmo, nelle cui sommità nascono i fiori biãchi, & qualche volta rossi porporeggianti, i quali si tacque Dioscoride, & dopò quelli vi si ritrouano alcuni vasetti simili à quelli del Iusquiamo, dentati per intorno nella bocca, dentro a i quali si ritroua vn seme nero, quasi simile à quello del Melantio.

Il Batrachio, ouer ranunculo si chiama piè coruino, ouer pie di gallina, ne sono di più specie. Ha quello della prima specie le frondi di Coriandro, ma però più larghe, bianchiccie, & grasse: produce il fior giallo, & alcuna volta porporeo, il fusto è sottile, alto vn gombito, produce la radice bianca, picciola, & amara con molte radicette capillari, ma con più sottili radici per intorno, come l'Elleboro. Nasce in luoghi humidi, & appresso all'acque: quello della seconda specie è lanuginoso, ha il fusto più lungo, & le frondi più intagliate: nasce abondantemente in Sardigna, atutissimo al gusto, doue lo chiamano Apio seluatico. Il terzo è picciolino dispiaceuole odore, & produce il fior giallo. Il quarto è simile à questo, ma fa il fior bianco simile al latte.

Lo Batiesecula, & Batisuocere si chiama fior aliso, & fior campase, & da Plinio Ciano. Ritrouasene due specie, cioè il maggiore, & il minore, & questo si troua ne' campi fra le biade più copioso, con foglie lunghe, bianchiccie, & pelose: barbate per intorno raramente. Fa più fusti, che vno, alti due gombiti, lanuginosi, con assai foglie per intorno, ma minori di quelle che sono al basso, & senza barbole, i fiori fa egli nella sommità de fusti di color celeste viuidissimo. Le fogliette de i quali sono

tutte all'intorno intagliate, vscendo tutte da vn squamoso bottone. Ha vna sola radice, ma all'intorno capigliosa. Il maggior poi ha le foglie più larghe assai, più pelose, & tutte intere, simili à quelle della Lichnide coronaria, & i fusti più grossi, più bianchi, più pelosi, ne cosi lunghe, & i fiori molto maggiori, & più larghi: nasce ne monti più spesso, che ne i campi.

Il Bdellio è vn liquore di un'albero Saracinesco. Lodasi quello, che al gusto è amaro, & cosi trasparente, come à la colla taurina di dentro grasso, che nel maneggiarlo si piegha, che non sia meschiato, ne con legno, ne con altre sporcitie, che quando s'accende respira d'vno odore simile à quello dell'vnghie odorate. Contrafassi mescolandolo con gomma, ma questo non è cosi amaro al gusto, & non respira ne profumi di cosi buono odore. Il buono & eccellente Bdellio, à cui dà le maggior lodi Dioscoride, che cosi è trasparente, come la colla taurina, la qual noi chiamiamo carniccio, amaro, trattabile nel maneggiarlo, & che nello accenderlo respira dell'odore dell'vnghie odorate, se à nostri tempi pur si ci porta in Italia, è tanto raro, che come dicemmo, nella mirrha si serba solamente per vn paragone. Credono alcuni che questo dozzinale che và per le speciarie, sia parte di quel nero, che si porta d'India, & parte di quel secco, & gommoso, che produce l'Arabia.

Il Bedeguar è chiamato da Dioscoride spina bianca, & è secondo alcuni quella pianta spinosa, laquale produce le frondi lunghe, & strette macchiate di bianco, & i capi spinosi co i fiori rossigni, et nasce in Toscana, et massimamēte in luoghi montuosi, allaqualle quasi tutti si conuengono i segni dategli da Dioscoride, per la qual cosa si può vsar per essa vera.

El Belgiouino è vna gomma d'vn albero forestiero, & non il laserpitio, forse più tosto secondo, che credono alcuni dell'Agalloco, chiamato volgarmente legno aloe, il quale è noto. L'ottimo è quello, che è chiaro con certe granella bianche simile all'incenso, rosseggianti, che getta odore grato, & simile à quello del legno aloe, quando abbruccia, & per questa via si discerne dall'adulterato.

Il Bellis scritto da Plinio, che noi chiamiamo primo fiore, è di tre specie, cioè maggiore, minore, & mezano.

Il Been bianco, secōdo che dicono alcuni, è la Polemonia di Dioscoride, cioè quel la pianta, che produce la radice lunga quasi vn braccio, bianco, & i fusti à ghinocchietti, non dissimili à quelli delle viole chiamate gherofani, da i quali prendono alcune bocciette tonde, & bianche, le frondi si assimigliano à quelle della corregiola maggiore, ma più grandi, & più lunghette, le quali stanno à dua, à dua. Questa in Toscana è notissima. Il Been rosso vogliono alcuni che sia il Tripolio scritto da Dioscoride, per il che mostrano vna pianta, la che nasce ne liti del mare, con foglie simili al Guado, ma più verdeggianti, & più lunghe: il fusto nella sommità si diuide, doue è pieno di fioretti molto minuti, che tendono al rossigno, la radice rossa, lunga vna spanna, & ritorta, il qual pare che si assomigli più che al Been bianco alla Polemonia.

Ben arabico, leggete Gianda vnguentaria.
Berbena, leggete Berbenaca.
Berberi, leggete Oxiacantha.
Beta, leggete Bietola.

La Be-

La betonica, laquale grecamente si chiama cestro è herba che produce il fusto sottile, quadrato, alto vn gombito, & qualche volta maggiore: le frondi come di quercia lunghe, molli, per intorno intagliate, & odorifere, dellequali, quelle sono le maggiori, che sono più propinque alla radice genera il seme nella sommità de i fusti à modo di spica, come fa la thimbra, sono le sue radici sottili come quelle dell'helleboro.

La betola, quale i Trentini chiamano Bedello, è vn albero bianco tutto, di modo che non poco rassomiglia al popolo bianco, ha le foglie simili à quella pianta, che i Greci chiamano Caria, ma alquanto più picciole, la corteccia varia, & il legno leggiero.

La Bezabar pietra se ne ritroua di gialle, di poluerose, & di quelle, che participano di verde, & di bianco. L'elettima è la gialla, & doppo la poluerosa. Ma è però ben da auertire di non ingannarsi: perciochè alcune volte vendono i truffatori alcune pietre, che molto se gli rassomigliano, di niun valore.

Bidone, & Biedone, leggete blito.

La bietola è di due specie, cioè nera, & bianca, & enne vna altra specie in alcuni luoghi dell'Trentino, cioè di rossa.

Biondello, leggete Centaurea minore.

Birra, leggete Ceruosa.

Bislingua, leggete hippoglosso.

Bismalua, leggete Alcea.

La bistorta produce il gambo tondo, sottile, alto vn gombito, nel quale sono le foglie molto minori, fa i fiori spicati, nella cima del fusto rossigni, ouer porporeggiãti, & il seme quasi come d'acetosa, la radice è all'occhio, come di canna, ma tenera, & piena di succo, storta, come vn serpente, vestita di nerigna, & sottile corteccia; se ben la polpa di dentro rossigna, la qual gustata, si sente manifestamẽte costrettiua.

Il Bitume chiamato da greci l'Asphalto è vn grasso della terra, che facilmente s'accende, dal qual ne è di due specie, cioè del liquido, come l'olio, il che volgarmente si chiama Petrolio, il che è à tutti noto. Cen'è poi del condensato in modo di pece, ilqual innanzi, che si congeli suole nuotare sopra l'acqua, liquido come è vn loto, & di questo quello che nasce in Giudea si chiama priuatamente asphalto, & pare sia quello, che hoggi volgarmente si chiama cosi. Del quale, l'ottimo, è secondo Dioscoride, che risplende à modo di porpora, &, che è graue, & di odore potente, vituperassi il nero, & quello ch'è imbrattato. Si falsifica con la pece, conoscesi al colore nero, & allo odore di pece. Quello che nasce in Babilonia, si chiama naphtha, &, come dice Diosc. è vna colatura del loro bitume bianca, & alcuna volta nera, rapacissima del fuoco, & questa specie di Bitume non ci essendo portata, poniamo sicuramente il nostro petrolio in suo scambio, come anchora in luogo del asphalto, quando si dubitasse che'l volgare Asphalto, non fusse il bitume giudiaco, ma volendolo inspessire come quello, bisogna cuocerlo in alcun vaso di rame, ò di ferro. Et perche si suole accendere, si estingue la fiamma con vn panno di lino bagnato nell'acqua, buttandouelo dentro & cosi questo petrolio condensato si potrà vsare per la Naphta, & per l'Asphalto. Quello che nasce in Appolonia di Epiro, perche ha odore di pece, & di bitume, si chiama pissasphalto, & credesi per alcuni

sia la Mumia delli Arabi, benche chiamano anchora Mumia vna mistura, con la qual empiono i corpi morti. Si fa artificialmente il pissasphalto, mescolando la pece, con il bitume. Ecci anchora vn'altra specie di bitume, indurito come pietra, come la terra ampelite, ouer formucite, qual si caua di sotterra, come pezzi di legno, ma nero, come carboni. Et trouasene in molti luoghi. Et molte altre pietre, & gomme hanno natura di bitume, le quali per breuità trapasso.

La blattaria è simile al verbasco, che spesso è pigliata per esso, ha le foglie meno bianche: produce più fusti, & ha il fiore simile al verbasco, messa ne luoghi, oue sia bisogno, tira le blatte, onde à Roma si chiama Blattaria. Nasce ella per tutto con frondi lunghe simili à quello, ma dentate per intorno, produce i fiori aurei: dopo al cui diffiorire nascono alcuni bottoni simili à quelli del lino, ma più duri, & più liscij, doue è dentro il seme.

Blatte Bisantis, leggete vnghie odorate.

Il Blito è di due specie, bianco cioè, & rosso, sono ambedui volgarmente conosciuti, per nascere abondantemente tanto ne i campi, quanto ne gli horti.

Il Bolo armeno à nostri tempi è di due maniere, delle quali vna si chiama Orientale, & l'altra nostrale, il che nasce nell' Elba, & in molti altri luoghi, oue si caua del ferro, & sono terre ambedue rosse, & specie di Rubrica. Si crede secondo, che dicono alcuni, che d'Armenia ne sij portato il Bolo orientale, & sia quello medesimo con color pallido, & gli Arabi con color giallo, simile al zaffrano: Ma per esser più tosto rosso, rossa, come è detto, non senza ragione si dubita ch'egli non sia il Bolo d'Armenia. E opinione d'alcuni che sia la vera terra Lemnia, ò pur quella, che Galeno chiama Rubrica lemnia, differente dalla terra lemnia, perche la Rubrica tinge le mani, & la terra non, comunche ei si sia, pensiamo si possa vsare per l'vna, & l'altra, ma il nostrale similmente ne' medicamenti di fuori del corpo.

Bonaga, leggete Anonide.

Bonifoca, leggete Hippoglosso.

Il Borio henrico è chiamata d'alcuni Columbrina, & da chi Serpentina, produce questa le foglie non guari dissimili all'Aro, fa più gambi che vno, tutti pieni di foglie, nella cui sommità escono i fiori in grappoletti di verde colore, da i quali nasce il seme. Biancheggia questa pianta tutta non altrimenti, che se vi fusse sparso sopra sottilissima farina, & al tocco è così liscia, & molle, come se fusse tutta vnta di olio, ò di grasso. Ha la radice grossa, dura, & diuisa in più parti, gialla di colore, come quella della Rombice. Nasce quasi per tutto nelle piazze, nelle strade & ne i cortili delle ville.

La Borace è nota nelle Speciarie, fassi d'vna pietra trasparente, la che si chiama Borace non rifatta, & come alcuni dicono, che è vna specie di nitro fossile. Si vsa per medicina, & per appiccare l'oro, & l'argento, come interueniua della Chrysocolla de gli antichi, la qual era minerale & fatticcia, la minerale si cauaua delle minere dell'oro, & dell'argento, & del rame, & ha miglior colore. Era quella delle minere del rame di colore verdeporro, & anchora hoggi se ne ritroua nelle cauerne del rame; & da per se simili alla sabia, & attaccata al metallo, la Cherasa è simile medesimamente alla arena, ma fatticcia, si facea con l'vrina d'vn fanciullo rimenata in vn mortaio di rame, co'l pestello di rame, & questa si adoperaua nelle medicine.

dicine. Faßene dell'altre fatticcie, lequali seruono per colore da dipingere.

La Boragine produce le foglie larghe, ma non del tutto tonde, ruuide con molte bolle, armate di sottilissime spine, le quali fanno acuta la pianta rigida, & pungente, fa il gambo alto vn gombito, & qualche volta maggiore, carnoso, concauo, & per tutto spinoso, con molti rami, i fiori ha ella à modo di stella, d'vn viuido, & celeste colore, se ben si troua di quella ch'el fa bianco, dal mezo del quale esce vna punta nera: ma non però pungente con seme nero, & striscìato. Ha la radice bianca, grossa vn deto, al gusto dolce, & viscosa. Nasce nelli horti per se steßa, & cosi copiosa, che malageuolmente se ne puo respirare.

Il Bosso fa le frondi più breui del Mirto, i fiori verdigni, & il frutto ressigno, niente maggiore di quelle del Mirto, onde mi pare, che in manifesto errore sieno veramente tutti coloro, i quali si credono che il nostro Bosso Jtaliano, sia il medesimo, che il Guaico.

Il botri è vna herba folta, ramosa, tutta rossa, & sparsa in molti ali, il suo seme nasce attorno à tutti i fusti, le sue frondi sono simili alla Cicorea, respira tutta di soaue odore: & imperò si mette ella tra i vestimenti, se ne ritroua nelle riue de i torrenti, & nelle valli. Chiamano questa i Cappadocij, Ambrosia, & chi Artemisia.

Boturo, & Botiro sono il medesimo.

Branca Orsina, leggete acantho.

La Brassica si chiama in Toscana cauolo, & in Lombardia verza, delle quali ne sono varie specie, come si vede nelli horti, delle quali l'vna ha il torso grande con larghe frondi, l'altra le produce crespe, il che chiamano Apiano, & il terzo produce sottil fusto, & frondi sottili, liscie, & tenere: composto di parti sottili, & di tutti gli altri più acuto, & più medicinale. Tra le quali quello si chiama Sabellio, che produce le foglie marauigliosamente crespe, per la cui grossezza, rimane il torso sottile: ma è più dolce di tutti gli altri cauli, quello che chiamiamo noi cauolo cappuccio serrato tutto fortemente in se stesso, graue, & ritondo di figura, altro non credo, che sia appresso Plinio, che quello che egli chiama Lacutturis.

La Brionia si chiama volgarmente la vite bianca, & nelle spiciarie Brionia, & tra il volgo quasi per tutto zucca seluatica. E pianta volgarissima, conosciuta da tutti. Germina la Brionia nel principio di Primauera, mettendo fuori più sarmenti da vna sola radice, teneri, & pelosi, come sono quelle delle zucche, i quali crescendo pian piano, se ne vanno arrampicando su per le siepi, & per i vicini arbuscelli, attorniandosi con i vicini, i quali ha copiosi. Produce le foglie quasi come la vite vinifera, ma minori, con più cantoni, all'intorno ruuide, & aspri, i fiori fa ella in grappoletti, che nel bianco gialleggiano, à modo di stella, il frutto come di solatro hortolano, parimenti grappoloso, prima di color verde, & rosso, quando è maturo, & in alcune piante nero, il qual non vide Dioscoride.

La Britanica, si come dice il Ruelio è conosciuta in Italia, & chiamata da noi Pitamano, nondimeno non ho in fino hora ritrouato, chi me la sappia dimostrare.

Jl Bromo non è altro, che l'auena, che si semina per i caualli.

Bruchi animali, che sono inimici delli hortolani, si chiamano volgarmente rughe.

Le Buccine sono specie di porpore, chiamansi Buccine, per esser simili al

corno da sonare, & per hauer elle il bocciuolo molto atto da porsi alla bocca.

La Buglossa nasce nelle pianure, & ne luoghi arenosi. Cogliesi il Mese di Luglio.

Il Bulbo è di due specie, cioè, vna che si mangia, & l'altra vomitorio.

Il Bunio chiamiamo noi nauone seluatico, & i Greci nelle medicine fanno due sorti di Napi: di cui ne è vno, che fiorisce, & produce i fusti delle frondi angolosi, che chiamano Bunio. Vtile alle purgationi delle donne, & à prouocar l'vrina.

Il Buphthalmo, che chiamano alcuni cachla, produce teneri, & sottili fusti. Le frondi sono simili al finocchio, i fiori sono gialli, maggiori di quelli della Camomilla, simili à gli occhi, donde ha preso il nome. Nasce nelle campagne attorno alle Castella.

Burro, leggete Buturo.

La Bursa pastoris è frigida, secca & stittica.

C

LA Cacalia è chiamata da Galeno canchano, & da pochi è conosciuta.

La Cacatrepola, non è la radice dell'iringo, come vogliono alcuni.

Il Cachri non solamente s'intende il fior del rosmarino, ma quella certa lana anchora, che producono alcuni albori caduta auanti al produr del frutto, come è quella delle nocciuoli simili al pepe lungo, & quelle delle noci, & delle quercie.

La cadmia è chiamata dalli Arabi Climia. L'ottima tra tutte le specie è quella di Cipro, chiamata propriamente Botrijte, serrato, mediocremente graue, & propinqua alla leggierezza, & d'aspetto acinosa, di color di Spodio, & che rotta è cineculenta, & rugginosa: tiene il secondo luogo di bontà quella, che di fuori è di color ceruleo, & di dentro più bianca, simile alla pietra Onichite. Et cosi sono quelle, che si cauano nelle caue vecchie de i metalli. E vna altra cadmia, chiamata placodes, cioè crostosa, che ha certe maccole sopra di se, come linee, & però è chiamata Zonite. Enne d'vna sorte chiamata Ostracite, sottile, & per la più parte nera. Ma quella, che ha forma di testi, ha raccolta in se assai terra. Vituperasi la bianca.

Il caglio delli animali, come scrisse Aristotile, è vna sustanza di latte, che si ritroua allo stomacho di quelli che lattano. Tutti gli animali, che ruminano hanno il caglio: & tra quelli, che hanno i denti tanto di sopra, come di sotto, la lepre solo hà il caglio. L'ottimo è quello, che è più vecchio. Cotale adunque è più valoroso per medicare ne flussi: nel che s'adopra anchora quello della lepre. Ma il più eccellente è quello de capriuoli, & de coruati.

Calamandrina, leggete Camedreos.

La Calaminthà volgarmene si chiama Calamento, & nipetella, della quale ne sono molte specie, tra le quali ne è vna, che nasce ne monti, che produce le frondi bianchiccie, simili al Basilico: i rami secchi, i fusti angulosi, & il fior porporeo. L'altra è simile al pulegio, ma maggiore: per la qual cosa alcuni lo chiamarono Pulegio seluatico, per rassembrarsegli nell'odore. Questa chiamano i latini Nepela. La terza è simile al Menthastro, ma produce le frondi più lunghe, & i fusti, & i ramuscelli maggiori dell'altre. Ma è manco virtuosa, le frondi tutte sono feruenti, & fortemente acute, la radice è inutile. Nasce nelle campagne in luoghi aspri, & acquosi.

Calamita,

Calamita, leggete Magnete.

Il Calamo aromatico di Dioscoride è hoggi incognito, & il Calamo volgare è forse il vero Acoro, come al capitolo dell'Acoro si è detto: però qui se ne dirà altro.

La Calcifraga, ouer Empetro non è il finochio marino, il quale chiamano alcuni herba di San Pietro. Nasce ne i monti, & maremme con salso sapore.

La Calcina viua detta da greci Asbestus, si fa in questo modo. Mettete in sul fuoco gusci delle buccine marine, ouer poneteli per tutta vna notte in vno ardentissimo fuoco, & il giorno seguente, saranno fatti bianchissimi, cauategli fuori; altrimenti riabbrusciali vna altra volta fino à tanto, che diuentino candidissimi. Et cosi hauendoli prima sommersi in acqua fredda, poneteli in alcun vaso di terra nuoua: il che cuopri benissimo con vn panno, & cosi lasciate per tutta vna notte, & se poscia li ritrouerete la mattina esser andati in calcina, la riponete. Fassi anchora delle pietre, che si ritrouano nelle riue de i fiumi abbrusciate nel fuoco, si fa parimente del più vile, & più volgare marmo, & questa procede à tutte l'altre. L'ottima è quella, che habbiamo detta di sopra da ponere nelli vnguenti, che diseccano l'vlcere maligne.

Calendola, leggete Caltha.

Li calli delle gambe de caualli sono chiamati da Greci porri, & da Latini Lichenides, & porrum.

Callirico, ouer Gallitrico, leggete Horminio.

La Caltha di Vergilio vogliono alcuni, che sia la Calendola.

Camomilla, leggete Anthemide.

Cambroßene, leggete Ligustro.

La Camphora secondo che gli Arabi dicono, è vna Gomma d'vno albero, che è dell'India, ma secondo alcuni altri è vna specie di Bitume pur dell'India, & dicono che gli Indiani cuocono quel Bitume, che distille dalla Camphora natiua, & le parti più sottili nel cuocersi diuengono bianche, & sagliono al coperchio. Il che da alla Camphora quella figura, che noi veggiamo; onde auiene che spesso di mercanti ve li mescolano Bitume, ma non è cosi bianca, come debbe esser la Camphora cotta, & rifatta nel modo di sopra raccontato. La buona, & ottima è la bianca, chiara, & molto odorifera: & mettendola in alcun pan caldo si risolue in humore. Conseruasi sotterrata, nel seme di lino, ò di miglio, ò di Psilio, ò Pepe, acciochè stando all'aria non si consumi.

Il Canabel di Serapione non è la semenzina, ma è vna certa terra arecosa, che cade dall'aria, quando pioue, adoperata non solamente per ammazzare i vermini, ma per saldare i vasi di terra, quando si rompono.

Il Canape è di due specie, cioè maschio, & femina: la femina non fa seme, ma il maschio sì, ce ne è di domestico, & di seluatico.

Il Cancamo non si porta in Italia, ma sono alcuni, che, per lo Cancamo ne dimostrano vna Gomma lucida, & rossa, quasi simile alla Mirra, raccolta intorno à certi stecchi, ò vogliamo dir pezzi di rami di vn certo albero incognito. Ma perche masticandosi questa Gomma, non vi si sente, come scriue Dioscoride, odore fastidioso veruno, non vogliono consentire alcuni, che questa cotal Gomma sia il vero

cancamo. Vsasi questa gomma cotidianamente per tinger la seta di color rosso, & chiamasi volgarmente lacca, & laccheta. Di questa si ritrouan due specie, le quali sono differenti, cosi credo io solamente in bontà. La migliore chiamano lacca Sumetri, & la manco buona combeiti, così forse chiamata da i luoghi, onde si ci portano ò d'Arabia, ò d'altre regioni. Quella che s'apprezza è chiamata Sumetri, sempre si ritroua rauolta, & attaccata attorno à tronchi sottili de rami d'albero. Ma l'altra si porta in pezzi senza alcun legno, come la mirrha, la quale si vende assai manco dell'altra.

Le Canne sono di varie specie, tra le quali ne è vna, che si chiama Nastos, della quale si fanno saette, & vna femina, di cui si fanno le linguette delle piffere. Enne oltre à queste vn'altra chiamata siringa, carnosa, cinta di forti nodi, atta per iscriuer libri. Nascene vn'altra specie ancora appresso all'acque chiamata da chi donace, & da chi cipria. Et ritrouasene parimente vn'altra sottile, & bianca chiamata phraghmite, & vallatoria notissima à tutti.

Cannella, leggete Cinnamomo.

Le Cantarelle sono molto conosciute nelle speciarie, si debbono eleggere quelle, che si ritrouano ne grani, & hanno à trauerso à l'ali certe cinture gialle, & il corpo lungo. Si vccidono tenendole in su vno staccio, ouer in vaso con la bocca stretta sopra l'aceto, di poi si seccano, & si conseruano in scatole, ò in vasi inuetriati, durano due anni.

Capel venere, leggete Adianto.

Il Capparo è vna pianta spinosa, strata per terra in ritonda figura, sono le sue spine ritonde à modo d'hamo, come quelle de i roui. Produce le frondi tonde simili à quelle de i pomi cotogni, il suo frutto è simile all'oliue, il quale aprendosi produce vn fior bianco, doppo il quale vi rimane vn certo che, come vna gianda lunga, il quale dimostra nell'aprir le granella, simili à quelle del melagrano, picciole, & rosse. Ha molte grandi, & legnose radici. Nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell'Isole, & nelle ruine de gli edificij.

Li carciofi sono vna specie di cardo domestico, & chiamasi in Lombardia artichiocchi.

Il Cardamomo de Greci, è chiamato da gl'Arabi cordumomi, ancora che molto dubbio sia, qual seme hoggi possi esser, nondimeno, che quello che si chiama nelle speciarie cardamomo maggiore, per esser assai aromatico, acro, & non senza qualche amarezza, benche oscura, pare si possa vsare per il vero cardamomo de Greci. Gli Arabi intendono per il cardamomo vn'altra cosa differente da i Greci, & ne fanno di due maniere, il maggiore, & il minore, de quali cene sono incogniti ambidui, ouer il maggiore è quello, che hoggi si chiama Meleghetta, & grana paradisi, il qual seme è anguloso, acre, & morde la lingua, benche non troppo aromatico quello, che si chiama cardamomo minore nelle speciarie, non è in nessun modo el cardamomo minore de gl'Arabi, ne è alcuna altra sorte di cardamomo, ma è vna specie di nigella. L'eletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso, & ben pieno, ogni altro adunque, che non sarà tale è suanito dalla vecchiezza.

Cardoncelo, leggete Senecio.

Il cardo, ouer scolimo ha le foglie simili à quelle del chameleone nero, ouer à quello

quello della spina bianca, ma più nere, & più grosse. Ha il fusto lungo, & frondoso: nella cui sommità ha il suo spinoso capo, la radice è nera, & grossa. Molte sono le sue specie, ma parlando prima di quelli, che coltiuati dalla natura nascono seluatichi nelle campagne, che noi volgarmente in Toscana chiamiamo scardaci, se ne ritrouano di più, & diuerse specie, ma Plinio non mette de i seluatichi altro, che due specie: vno cioè che produce su da terra più gambi, & l'altro che ne produce vn solo, & più grosso. Ne sono similmente de i domestici, i quali s'aleuano ne giardini di varie, & diuerse sorti. Tra lequali primamente sono quelli, che si chiamano cardoni. Ne è d'vna altra specie che si chiama Catto, nasce solamente in Sicilia, i quali sono nelle specie de domestici.

Carlina, leggete Cameleone bianco.

Il Caro herba si chiama nelle speciarie Carui, è seme notissimo per tutto. Nasce ne' Prati, & nelle colline, non dissimile dalla pastinacha seluatica con più gambi da vna sola radice quadrangolari, sottili, & alti vn gombito, da i quali nascono i rami con le ombrelle bianche in cima, & il seme più lunghetto dell'aniso anguloso, & neregno, odorato, & acuto. Ha la radice lunga, acuta, & insieme amaretta, ma il seme è quello che è in vso di medicina.

Carobe, leggete Silique.

Le Carote sono di due specie, vna che fa le radici rosse, & sanguigne, grosse molte volte poco manco del braccio d'vno huomo: & l'altra fa le sue, che nel bianco gialleggiano pur della medesima grossezza. Hanno ambedue le foglie, il gambo, l'ombrella, i fiori, & il seme quasi del tutto simile alla pastinaca seluatica. Vsasi le vermiglie solamente, non hanno dentro neruo, ne festuco, come hanno le pastinache, ma ne sono senza, come sono i nauoni. Sono ambedue gusteuoli, per esser elle dolcette con vn poco d'ammarezza soauemente contemperata.

Il Carpesio è poco conosciuto in Italia.

Il Carpobalsamo è il seme del balsamo, il quale è molto differente da quello, che ne mostrano i speciali perciochè il buono è di color aureo, pieno, ponderoso caldo, & mordente al gusto. Et il volgare delle speciarie nereggia, è leggiero, vano, non mordente, & poco odorifero.

La Cassia de Greci, come si vede per quello, che ne dice Dioscoride, & Galeno, pare che sia la canella delle speciarie, & che sicuramente per quella si possi vsare, elegendo quella che sia la migliore, cioè la lunga, di odore, & sapore possente, & grato, & di color rosseggiante, della qual sorte ageuolmente se ne puo ritrouare. La Cassia delli Arabi è la casia nera solutiua, laqual è comune, & notissima. Eleggesi di quella, che è portata d'Alessandria, che ha le canne grosse, pesanti, & che scotendoli, non vi sente il seme, ha la scorza liscia, & rosseggiante. Ogni volta, che nelle ricette de Greci si troua scritto cassia, si debbe pigliare la canella fina, similmente appresso alli Arabi, quando recitano le ricette de Greci, & che non sono atte à muouere il corpo, quando si troua scritto Cassia, si debbe pigliare la canella, quãdo recitano le ricette delli Arabi, ò che sono atte à muouere il corpo, si debbe pigliare la Cassia, che solue.

Carpino è albero notissimo.

Carthamo, leggete Cnico.

Carui,

Carui, leggete Caro.

Il Castoreo è il testicolo d'vno animale così chiamato, quelli sono gli eletti, secondo Dioscoride, che precedono da vn medesimo principio, & hanno dentro vn liquore simile alla cera, di odore graue, & fastidioso al gusto, mordace, & acre, & fragile, & circondato intorno dà più naturali pelle. Si falsificano mescolando l'armoniaco gomma con il sangue del detto animale, & con i testicoli, ouer pistandoli, & gli arognoni del medesimo animale insieme, & acconciandoli in certe vesiche. Et seccandogli, si conosce l'inganno dalle qualità sopra narrate, & anchora questi sono più grandi delli naturali, i quali sono assai piccioli.

Castrangula, leggete Galiopsi.

Catanance non sono conosciute in Italia, ouer non sono conosciute.

Cataputia, leggete Lathiri.

La caucalide si chiama in alcuni luoghi petrosello seluatico, & altri Dauco seluatico, fa il fusto lungho vna spanna, & alcuna volta maggiore, & alquanto pelosetto, con frondi simili all'apio, incise nella estremità, come sono quelle del finocchio anco esse pelose: nella cui sommità, produce il fiore in ombrella, bianco, & odorato.

Cauda equina, leggete Coda di cauallo.

Cauolo, leggete Verza, & Brassica.

Li Ceci sono in Italia, ritrouasene di bianchi, neri, & di rossi, i bianchi chiamano alcuni Columbini, i rossi Venerei, per prouocare eglino il coito, & i neri Arietini.

Cedradate, leggete Cedro maggiore.

Il Cedro è albero grande, dal qual si raccoglie la Cedria, produce il frutto, come il Cipresso, ma il più delle volte maggiore, ritrouasene altroue vna specie di minore, pungente, come il Ginepro, che produce il frutto tondo grosso, come è quello del Mirto. Il maggiore è di due specie, cioè maggiore, & minore, come dice Dioscoride, l'vna fiorisce, & non fa frutto, & l'altra produce i frutti senza far fiori, & sempre nascono i noui auanti, che cascano i vecchi hanno il seme simile al Cipresso, sono alcuni, che la chiamano cedredate.

La Cedria è vna gomma, che si raccoglie dall'albero, chiamato cedro maggiore, l'ottima è quella, che è grossa, trasparente, & di graue odore, & che gocciolando mantiene le sue gocciole vnite insieme.

Cedronella, leggete Melissa.

Celtico Nardo, leggete Nardo Celtico.

La Centaurea è di due sorti, cioè maggiore, & minore: la maggiore secondo Dioscoride, ha le foglie simili alle noci lunghe, & verdeggianti, com'è 'l cauolo, intorno intaccate à vso di sega, il fusto come la Romice, cioè lapatio, alto due braccia, & tre, cominciando da piedi à mandar molti rami, sopra a i quali certi capi sono come de papaueri, nella rotondità lunghetti, & produce il fior pauonazzo sbiaccato. Molto simili a i nostri fioralisi, ma maggiori, dentro ha il seme ristretto insieme, come suole esser ne fiori, che la lanugine fanno, la radice grossa, graue, lunga vn braccio, & mazo, di succo acuto piena, & alquanto astringente, & con vn poco di dolcezza. Rosseggia la radice, & il succo, & la radice sua nelle speciarie molto è nota, sotto il nome di Reupontico. La Centaurea minore, che si chiama volgarmente

Biondel-

Biondella, & in alcuni luoghi fel terræ, & da altri febricula. Nasce per tutta la Toscana, & è conosciuta da tutti, per la discretione di Dioscoride. Della maggiore la radice è in uso. Della minore le cime dell'herba con fiori, & con semi.

Gentinodia, leggete Piantagine.

Centinerbia, leggete Poligono.

Centone, leggete Alsine.

La Cepea è simile alla Portulaca, ma ha le frondi più nere, & radice sottile.

La cera è da tutti conosciuta, la migliore di tutte è quella, che mediocremente rosseggia, non troppo grossa, pura, odorifera, con alquanto odore di mele, tiene il secondo luogo quella, che biancheggia, & di sua natura è grassa. E lodata quella di Ponto, & quella di Creta.

Il Cerofoglio è herba, che si fa ne cibi, & alcuna volta nelle medicine, nota per tutto.

La Cerusa secondo Dioscoride si fa cosi. Mettesi nell'aceto fortissimo in alcun orcio, che habbia larga la bocca, ouer in vn catino di terra corpulento di forma, & sopra la bocca del vaso, si mette vn pezzo di camiccio tessuto à modo di stoia, & sopra à questa si ferma vna lamina di piombo, & di sopra si cuopre con coperte di tela, acciòche non respiri, & non euapori l'aceto: & come la lamina è dissoluta, & cascata à basso si cola fuori tutto il chiaro dell'aceto, & la parte grossa, & torbida si mette in vno altro vaso, & seccasi al Sole, & poscia si trita con la macinella, ò con altro & stacciasi. Et di poi si prende quello, che rimane di duro, & ritornasi alla macinella, & stacciasi anchora egli. Et questo si fa in fino à tre, ò quattro volte: la migliore di tutte è quella, che si staccia la prima volta, & questa si deue mettere ne i medicamenti che si compongono per gli occhi. La seconda parimente in bontà è la seconda stacciata: & cosi sono di mano in mano tutte l'altre. L'elettissima è quella, che si fa à Rhodi, in Corintho, & in Lacedemonia.

Cestron, leggete Benonide.

Cetrach, leggete Asplene.

Calcantho, leggete Vitriolo.

Il Chalcite si chiama da gli Arabi colcotar. L'ottimo è quello, che è simile al rame, frangibile, non sassoso, non vecchio, & quello, in cui discorrono alcune lunghe, & splendenti vene.

Il Chamedrios è chiamato da alcuni Trissagine, & da altri Querciola, & da altri Calamandrina, & da alcuni altri Teucrio per la sembianza, che ha ella con esso. Nasce in luoghi aspri, & sassosi. E pianta lunga vna spanna, le cui frondi sono picciole, & amare, di figura, & intaglio simile à quelle delle quercie, ha il fior picciolo quasi porporeo, cogliesi quando è pieno di seme.

Il Chameleone è di due specie, cioè bianco, & nero. Il bianco è chiamato da tutti carlina, & da altri ixia, per ritrouarsi in alcuni luoghi intorno alle radici sue vn certo vischio, il quale vsano le donne in cambio di mastice. Ha le foglie simili al silibo, ouer al cardo, ma più aspre, & più acute, & più valide di quelle del chameleone nero, non fa fusto, ma produce nel mezo spini simili al riccio marino, & alla cinara, i fiori fa rossi, & lanuginosi, il suo seme simile al carthamo. Nelle colline

amene

amene fa la radice grossa, & ne i monti sottili, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatice, al gusto dolce, & graue d'odore. Jl Chameleone nero haurebbe le frondi simili al cardo, se non fussero di quelle alquanto minori, più sottili, & distinte di rosso colore, la gamba produce alta vn palmo, grossa vn deto, di color rossigno, i fiori fa ella nell'ombrella spinosi, biacintini, di diuerso colore, la radice, ha grossa, nera, densa, & qualche volta corrosa, la rotta gialleggia, & nel mangiarla morde. Nasce nelle campagne in luoghi secchi montagnosi, & nelle maremme.

Chameleuca da pochi è conosciuta.

Chamepitio volgarmente si chiama Iua artetica, & aiuga.

Chameriphe è vna specie di palma.

Il chamesice, che chiamano alcuni Sice, produce i rami lunghi quattro deta, ritondi, pieni di succo, & sparsi per terra, le frondi sono simili à quelle delle lenticchie, picciole, & sottili, rassembreuoli à quelle del Peplo, le quali non si leuano da terra. Fa il seme tondo sotto alle frondi, come si vede nel Peplo. Non fa fiore, ne fusto. Ha la radice sottile, & di niun valore. Nasce ne' campi non coltiuati.

Charabe, leggete Succino.

Cheiti, leggete Leucoio.

La chelidonia è di due specie cioè maggiore, & minore. La maggiore si chiama hirundinaria, & da chi donum cœli. Produce il fusto sottile, alto vn gombito, & qualche uolta maggiore, cō frondosi ramuscelli, le frondi fa ella simili al Ranūculo, ma più tenere, di colore, che tēde al ceruleo. Sono i suoi fiori simili alle uiole biāche, quali escono secondo l'ordine di ciascuna delle sue frondi. Ha il succo giallo, acuto, mordace, amaretto, & di graue odore. La radice nella parte di sopra è solamente vna, ma nel basso si diuide in più capillari, del colore simile al zaffrano. Produce le silique simili à quelle del papauero cornuto, sottile, lunghe di forma piramidale, nelle quali il seme è maggior di quello del papauero. La minore è chiamata scrophularia, & da altri fausello, & alcuni grano seluatico. E picciola herbetta, le cui frondi escono co'l picciuolo di sotto dalla radice simili à quelle dell'hedera, quantunque più ritonde, ma più picciole, più tenere, & alquanto grassette. Ha molte, & picciole radici procedenti da vna medesima base, aggomicciolate simili al grano, delle quali solamente tre, ò quattro, s'allungano. Nasce appresso all'acque, & a i laghi.

Chermes, leggete grana da tingere.

Jl chermesino, con cui si tingono le sete di color purpureo, & paonazzo, come molto ben sanno le tintorie di Vineggia, & altri loghi d'Italia, è vna pillola rossa picciola, laqual nasce in leuante attaccata, per quanto ce ne riferiscono i mercatanti, alle radici della Pimpinella, & non è gomma, ne cosa, che caschi dal Cielo.

Cherua maggiore, leggete Ricino.

Cherua minore, leggete Lathiri.

Della Chiaterra l'elletta è la bianca, che tende al color di cenere, simile alla Samia: è adunque crostosa, bianca, ma differente di forma.

La China, & la Cina per quanto s'intende si porta da Portoghesi & da Spagnoli dalle parti meridionali, & raccogliesi lungo i lidi del mare, tratta fuori del terreno. E come si vede fungosa, leggiera, come se fusse radice di canna, il color è rossigno, il che parmi, che non poco si rassembri alla radice Rhodia.

ce Rhodia. Quella più si loda, che più è fresca, salda, non tarlata, & che più roßeggia nel colore.

La Chrisocolla nelle speciarie si chiama borrace, ma poco se ne troua, però della sincera, che habbia quel colore verde scuro, che si li richiede: imperoche per la più parte nereggia, & purassai vi si ne ritroua di contrafatta. La più verde di tutte, per quello, ch'io me ne creda deue esser quella, che si ritroua nelle vene del rame. La nera è quella, che si caua in quelle del piombo. La bianca in quelle dell'argento, & la gialla in quelle dell'oro. Il che mi ha fatto credere, che il colore suo proceda dalla minera, onde ella si raccoglie. Trouasene di contrafatta assai più, che dalla naturale. Et però gli orefici, i quali molto l'vsano per saldare l'oro, la scielgono con diligenza, come, che molte volte anchora eglino vi restino ingannati, tanta è hoggi la sottigliezza de' truffatori in ogni cosa. Lodano quella, che gialleggia più di tutte l'altre per l'artificio dell'oro, quantunque poi si lodi nell'vso de medicamenti la verde. Fassi la colla artificialmente dell'orina de fanciulli, menata lungamente al Sole in vn mortaio di rame, con vn pestello del medesimo, finche s'inspessisca.

Chrisocome è da pochi conosciuta.

Chrisogono è pianta à pochi nota.

Cicerbita, leggete Soncho.

Cici, leggete Ricino.

Cicorea, leggete Endiuia.

Il Ciclamino volgarmente si chiama pan porcino, & da gli Arabi bothomarien, del quale se ne ritrouano, secondo che scriue Mesue, di due specie, cioè maggiore, & minore. Il minore fa la radice grossa, come nociuole, & come ceci, & il maggiore la fa großa, come vn rapo, ma nera: la qual nasce nelle selue, & in luoghi ombrosi. Il minore scritto da Mesue non ho veduto in Italia, altroue, che nella valle Anania della giuriditione di Trento, doue se ne ritrouano infinitissime piante.

La Cicuta è notissima in Italia, produce il fusto nodoso, come il finocchio grande: le frondi simili à quelle delle ferule, ma più strette, di dispiaceuole odore. Producono i rami nella sommità loro l'ombrelle, i cui fiori biancheggiano, il seme è vguale à gli anisi, ma più bianco: la radice è concaua, & poco profonda.

Cimbalio, leggete ombelico di Venere.

Il Cimino è di due specie, cioè domestico, & seluatico: il domestico è grato alla bocca, ma molto più l'Ethiopico, il qual chiama Hippocrate regio. Tiene il secondo luogo di bontà l'Egittio, à cui sono poscia doppo tutti gli altri. Nasce in Galatia d'Asia, in Cicilia, in Terentia, & in molte altre regioni.

La Cimolia terra è di due specie: vna, cioè bianca, & l'altra, che tende al porporeo. L'ottima è quella, che naturalmente è grassa, & che al tocco è fredda.

Cimera, leggete Cardo.

Il Cinabrio, ouer minio è di due specie, & quello, che s'vsa nelle spiciarie è molto differente da quello di Dioscoride. Perciochè questo si fa artificialmente di solfo, & d'argento viuo, cotti insieme longamente al fuoco. Enne ancora vna altra specie di minerale, che nasce per se stesso, ma non così comune, come l'artificiale, ne di così florido, & acceso colore.

Il Cinnamomo secondo la comune opinione di Dioscoride, hoggi non ci si porta, benche

benche pensano alcuni, che esser potrebbe facilmente vna specie di cannella, massime di quella più odorata, per assimigliarsi alcune specie di cinnamomo secondo Dioscoride alla Cassia. Comunche e si sia, la cannella fina si puo vsare, & per el cinnamomo, & per la Cassia de Greci, infino à tanto, che il tempo non apporti meglio.

Il Cinocrambe facilmente è quella herba, che si chiama mercorella bastarda, & brassica marina.

La Cinoglossa da tutti è volgarmente conosciuta, anchora che non sia quella di Dioscoride, secondo alcuni. E da Plinio descritta infra le specie della Cinoglossa. Si crede, che quella habbia le medesime virtù, & per tanto si puo vsare.

Il Cinque foglio secondo Dioscoride è d'una sola specie. Nondimeno di quattro specie ne ho ueduto io à nostri tempi in Italia, delle quali il maggiore è quello istesso, che commemorò Dioscoride, il secondo non è dal primo in altro dissimile, se non che le frondi biancheggiano, & parimenti il fiore. Il terzo è piccolino, bianchiccio, & per il più se ne va serpēdo per terra. Et il quarto fa le frondi di figura simili alla vite intagliate in cinque parti, chiamato da chi Diapensia, & da chi Sanicula. Produce questo nella sommità de fusti, & parimente de gli altri ramuscelli alcuni bottoni, che nel verde biancheggiano, & simili naturalmente alle fraghe. Quello della prima specie nasce per lo più appresso a i riui, & a i fossi dell'acque. Produce i fusti sottili, ne i quali doppo allo spirare de suoi aurei fiori, si ritroua sensatamente il seme. Ha però ogni picciolo cinque frondi lunghette, quasi simili alla menta, ma più lungamente per intorno dentate, & la sua radice essendo fresca è rossigna.

Il Cypero chiamato Cypero da Greci, è vn giunco triangulare, anchora che del quadrangolare se ne ritroui alto vn braccio, ò più. Ha le foglie simili à quelle de porri, ma più lunghe, & più strette, le quali nella sommità del giunco sono più picciole, & contengono nel mezo il seme. Le radici, che nell'vso di medicina sono ritratte, appaiono à modo di oliue, lunghette insieme, & tonde, alcuna volta nere, di buon odore, & alquāto amare. Nasce ne luoghi paludosi. Se ne ritroua hoggi in Italia di due sorti. Vno picciolo, ilquale ha le radici oliuari, & è migilore. Vn'altro maggiror di questo, che ha le radici lunghe, inequali, & torte. Quella radice è ottima, si come dice Dioscoride, che è serrata, più graue, & grossa, dura, aspra, & odorifera, & alquanto acuta, come quella che vien di Cilicia, di Siria, & dell'Isole Ciclade, & cosi hoggi quella che di Leuante è portata, è migliore della nostrale. Vn'altra sorte recita Dioscoride di Cypero, nascer nell'India, simile al gengeuo, & che tinga giallo, come il zaffrano, il qual si crede hoggi, & ragioneuolmente, esser la curcuma delli speciali.

Ciphi è vna compositione di profumi, della quale ne scriue Dioscoride.

Le Cipolle sono di più specie, come quelle, che s'hanno preso il nome da luoghi, onde furono portate. Tali sono le gardie, le gnidie, le samothracie, le setanie, le fissili, & le ascalonie. Le setanie sono le più picciole di tutte queste, ma più dolci. Le fissili, & l'ascalonie sono differenti, & di natura, & di coltura. Le fissili si lasciano con le lor frondi tutto il Verno, & la Primauera si tosano, & coltiuansi le radici. Rinascono poi le foglie, & fendonsi sotto terra le cipolle, onde son state chiamate fissili.

Il Cipresso è di due specie, cioè maschio, & femina, la femina cresce in acuto à modo di piramide, il maschio dilata i suoi rami, senza acuminarsi punto, l'vno, &

l'altro

l'altro sono di quelle piante, che crescono in altura grande, con diritto tronco, & con i rami solamente in cima. Produce il cipresso, le foglie, come la Sabina, ma più verdi, & più lunghe: fa il frutto, cioè le noci tre volte l'anno, simili à quelle del Larice, ma più grosse, più belle, & più sode, nellequali è il seme. Distilla dal suo tronco vna ragia quantunque poca, simile alla terebentina, così di sostanza, come di valore. La materia del legno gialleggia, ma è durissima, & di giocondo odore.

Circea è à pochi nota in Italia.

Il Cirsio non è la buglossa volgare, come si pensano alcuni, ma è pianta à pochi nota.

Il cisto è di due specie, maschio cioè, & femina, è picciola pianta, ouer arbuscello, ma ramoso, & con assai foglie, & nasce in luoghi aridi, & sassosi. Il maschio produce le foglie tonde, crespe, pelose, bianchiccie, & acerbe: i fiori del maschio sono rossi, come quelli di melagrani, ma quello della femina è bianco, & picciolo, & le sue foglie sono lunghe, come quelle della saluia. Et da villani Padoani, non si chiama altrimenti, che saluia seluatica.

Il Citino, chiama Dioscoride il fior del pomo granato domestico, & balaustio quello, che produce il seluatico. Ma Plinio chiama Citinio l'vno, & l'altra fiore non aperto, & balaustio quello che è aperto.

Il Citiso è arboscello alto quanto è il Mirto, & non è il trifolio odorato, ò Canallino, & le frondi sono simili à quelle del fen Greco.

La clematide è di due specie, la prima si chiama in Toscana Prouenca. Se ne va serpendo per terra, nasce in terreno grasso. Produce breui vitiselle, della grossezza de' giunchi. Ha le frondi di forma, & di colore simili à quelle del Lauro, ma molto minori. La seconda specie produce le sue viticelle rossigne, vencide, & sarmentose, le cui frondi sono al gusto acutissime, & vlceratiue. Auiluppasi questa intorno à gli alberi, & saglieui sopra, come fa lo Smilace. Enne vn'altra specie, la qual chiamiamo in Toscana vitalba.

Il Climeno qual pianta sia non sapiamo fin hora perfettamente trouare.

Clinopoli è da pochi in Italia conosciuto.

Il Cneoro scritto da Theofrasto non è noto.

Il Cnico è notissima pianta, & chiamasi in Italia volgarmente zaffrano Saracinesco, quantunque i speciali imitando gli Arabi, lo chiamano Carthamo. Vsano alcuni i suoi fiori ne cibi in vece di zaffrano. Il seme solo è quello, che s'adopra nello vso della medicina. Enne di due specie, cioè domestico, & seluatico.

Il Coccognidio è il seme, che fa la Thimelea, la qual gli Arabi chiamano Mezereon.

Cocomero è pianta notissima.

La coda di cauallo, detta da più Cauda equina, è di più specie, delle quali l'vna nasce in luoghi aquosi, & per li fossi. Sono i suoi fusti vacui, nodosi, pieni in se stessi, rosseggianti, & ruuidi. Intorno a i quali sono le frondi simili a i giunchi, folte, & sottili. Cresce in alto sopranauanzando i vicini arbuscelli, onde pendono poscia le sue nere chiome, come una coda di cauallo. E la sua radice legnosa, & dura, l'altra produce vn fusto diritto, vguale, alto vn gombito, et qualche volta maggio-

re, vacuo: le cui chiome, lequali ha distinte per interualli, sono più breui, più bianche, & più tenere della soprascritta.

Il Colchico è di due specie, delle quali non accade, ch'io ne ragioni, per esser piante velenose.

La Coloquintida produce i sarmenti & le frondi intagliate, & simili al cocumero seluatico le quali se ne vanno serpendo per terra, il frutto tondo, simile à vna palla mezzana, & amarissimo, il qual si debbe ricorre, come comincia à gialeggiare.

Condisi, leggete herba Lanaria.

La Condrilla, laqual alcuni chiamano Cicoreo, & alcuni Endiuia, fa il fusto, i fiori, & le frondi simili alla Cicorea seluatica. La onde dißero alcuni, ch'ella era vna specie di Cicorea. Nondimeno questa è in tutta la pianta più sottile, ne' cui rami si troua vna gomma simile al Mastice, grossa quanto vna faua, della qual si veggono per tutta Toscana, & ogni altro luogo d'Italia pieni i fossi, & gli argini de campi, appresso alle vie, non è manco in vso per mangiar nell'insalate, come, che sia più amara, che ci sia la Cicorea.

Coniela leggete Thimbra.

La Coniza si chiama volgarmente pulicaria, si come quella, che ammazza le pulci, & è di due specie: la minore è più odorifera: & la maggiore più alta, & ha più larghe frondi, & più graue odore. Sono le frondi d'ambedue simili à quelle delli olini pelose, & grosse. Il fusto della maggiore cresce nell'altezza di due gombiti: & quella della minore aggiunge à vn piede. Il fiore è fragile, di color giallo, & amaretto, il quale si spiuma in volatili fiocchi, le sue radici sono inutili.

La consolida è vna specie di simphito, & è di tre specie, maggiore, minore, & media. La maggiore produce il fusto alto due gombiti, & qualche volta maggiore, angoloso, grosso, leggiero, & concauo di dentro, come quello del soncho, attorno al qual sono le frondi non troppo distanti, pelose, strette, lunghe, simili a quelle della buglossa. E il fusto per lungo à suoi cantoni tutto penato: & escono dalle ali alcune picciole frondi, tra le quali sono i fiori gialli. Nel fusto è il seme simile à quello del verbasco sopra le frondi, & parimente tutto il fusto è vna aspra lanugine, la qual nel maneggiarla causa prurito. Sono le sue radici di fuore nere, & di dentro bianche, & di sostanza viscose, delle quali è l'vso. La consolida adunque minore, chiamata da Tedeschi prunella, fa i gambocelli quadri, pelosi, lunghi vna spanna, le foglie, come di menta, ma ruuidette: i fiori in cime de i gambi spicati, porporegni, & alcuna volta bianchi, & la radice capigliosa, come di Piantagine: ma quella, che chiamano consolida Media, forse che più propriamente si potrebbe da i Tedeschi chiamar prunella; dal colore delle foglie; imperoche queste, le quali sono maggiori, & più larghe della minore, sono dal rouerscio porporee, quasi, come quelle del Ciclamino. Produce il gambo alto vn piede, vacuo, quadrato, & peloso. I fiori fa ella celesti, che nascono parimenti tra le foglie, che sono intorno al gambo, & parte nella sommità à modo di spica aperta. La radice si vede capigliosa, come nella minore, & poco profonda.

La copparosa è specie di vitriolo fatto dalla natura, il qual è assai più forte, che l'artificiale, di varij colori: si come è di cristalino, di color di zafiro, & di smeraldo.

La Co-

La Corallina, è openione comune, che sia il musco marino, ilquale nasce nelli scogli, sottile, capiglioso, & senza fusto.

Il Corallo è di più specie, cioè bianco, rosso, & negro, il qual chiamarono alcuni albero di sasso. E veramente una pianta marina, che si indurisce quando si caua dal profondo del Mare dall'aere, che ne circonda. Trouasene assai nel Promontorio Pachino appresso à Siracusa. L'ottimo è il rosso, di color d'antherico, ouer di ben colorita sandice, fragile, vguale in ogni sua parte, & che habbia odore di musco marino, ò veramente d'Alga, ramosissimo, & sarmentoso, come il cinnamomo. Dannasi quello, che congelandosi cosi diuenta duro, come pietra, che è scabrioso, cauernoso, & vacuo.

Cordumeno, leggete Cardamomo.

Il Coriandro cresce col gambo sottile, ma però lungo vn gombito & mezo, tutto circondato di rami, le foglie da basso ha egli simile à lo Adianto: ma sono più sotilli, & più minutamente intagliate quelle, che verdeggiano nel gambo, & ne i rami; nella sommità da i quali nascono i fiori, & dipoi il seme tondo, & strisciato: l'herba fresca ha veramente fastidioso odore di cimici, & diuenta aromatico, & vtile in molti medicamenti.

Corneola, leggete Lisimachia.

Il Corniolo si troua maschio, & femina. Il legno del maschio è senza medolla, & il suo frutto matura l'Estate, la femina nell'autunno nel maturarsi il frutto, è lunghetto simile all'oliue, ilqual prima è verde, e di color di cera, & maturo è rosso.

Il Coronopo ha le foglie lunghe, & strette, intagliate à modo di corna, strate per terra, al tondo à modo di stella, onde ha ella dalli Italiani il nome. Produce i gamboncelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla Piantagine, di modo che non vi si vede differenza alcuna, ha vna sola radice, ma tutta villosa, & bianca. Il sapore delle foglie non è differente da quello della Piantagine. Onde crederò io, che sia il Coronopo vna specie di Piantagine cosi fatta. Nascene di seluatica al magro in diuersi luoghi, ma copia se ne vede lungo al fiume del Lizzonzo.

Corrago scritto d'Apuleio, leggete Borragine.

Corregiola, leggete Poligono.

Il Costo eccellente è quello, che si ci porta d'Arabia, bianco, leggiero, & di soaue, & delicato odore. Il secondo luogo di bontà ha quello d'India, che è leggiero, pieno, & nero, come la ferula. Tiene il terzo quello di Soria, che è graue, di color di bosso, & che ferisce il senso con l'odore. L'ottimo è quello, che è fresco, bianco, ben pieno, denso, secco, non tarlato, non graue di odore, al gusto caldo, & mordente. Ma il Costo che, comunemente s'vsa nelle spiciarie d'Italia di due specie, amaro, cioè, & dolce. Lo fanno gli speciali, come che Dioscoride, & Plinio non del dolce ne dell'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero. Galeno disse bene, che il Costo, ma, che se ne trouasse del dolce, io non lo trouo appresso autentico Greco Auttore: come, che appresso à molti delli Arabi nelle loro compositioni, si ritroui l'vso dell'amaro, & del dolce. Il volgar delle speciarie non è il vero; imperoche non vi si sente odor bono, ne acutezza alcuna, & però nelle Medicine non è da mettere per mio giudicio: auenga che non sapendosi, che radice, ò

tronco d'albero egli ſi ſia, facilmente potrebbe, ò operare il contrario, ò eſſer di niun valore.

Cotiledone, leggete Ombilico di Venere.

Il Crateogono non è ſpecie dì Perſicaria.

Creſciane volgare, leggete Siſimbrio acquatico.

Creſpino, leggete Sonco.

Il Criſpino albero è vna pianta, che creſce ſu da terra con folti ſarmēti, ò vogliamo dir bacchette; come fanno ancor i noccioli ſeluatichi; tutte dall'alto al baſſo armate di certe acutiſſime ſpine, lunghe, piane, bianche, che vi naſcono à tre, à tre in ciaſcun luogo, oue ſpontano fuori, la ſcorza de baſtoni è bianca, liſcia, ſottile: ſotto la qual è la materia del legno gialla, fragile, & fangoſa. Ha aſſai radici di colore molto giallo, le quali ſparge nella prima ſuperficie della terra. Le frondi produce quaſi ſimili à quelle del Melagrano, mà ſono più ſottili, più larghette, & più mozze nella cima, in ogni parte d'ogni intorno cinte di minutiſſime ſpine. Produce il fiore nel principio di Maggio giallo, in grappoletti, quaſi, come fa l'vua, di ſoauiſſimo odore: da cui ſi generano poſcia gli acini lunghetti, li quali nel maturarſi diuentano roſſi fiammeggianti, ſimili alle granella de i melagrani, ma non ſono coſi groſſi, di ſapore accetoſo, & ſtittico. Di queſti ſe ne fanno vino, & lo chiamano non legitimamente vino di Berbero, il quale è aſsai & più bruſco di quello de i pomi granati.

Il Crimno è vn grano, ò vna zea macinata groſsamente.

Il Criſtallo è noto à tutti, che coſa ſia.

Il Crithmo, ouer, come dicono alcuni, chrithamo, ſi chiama in alcuni luoghi finocchio marino. E vna herbetta fruttificoſa, per tutto piena di frondi, la qual creſce all'altezza quaſi d'vn gombito. Naſce nelle maremme, & in luoghi ſaſſoſi con aſſai frondi, al guſto ſalſe, graſſe, biancheggianti, come ſono quelle della Procacchia, quantunque più larghe, & più lunghe. Produce i fiori bianchi, e'l ſeme, come quello del Roſmarino tenero, odorato, & tondo. Rompeſi quando è ſecco, & ha di dentro vn nocciolo ſimile ad vn granello di grano. Le radici, lequali hora ſono tre, & hora quattro, ſono groſſe vn deto, & ſpirano d'vno giocondo, & aggradeuole odore.

Il Crocodilo non è alcuna ſpecie di Carlina, nè di iringo marino, ma ſi raſſimiglia al chameleon nero, naſce nelle ſelue; ha la radice lunga, leggiera, alquanto larghetta, d'odor acuto, ſimile al Naſturtio.

Il Croco è il zaffrano. L'ottimo nell'vſo della medicina è il Coriceo, freſco, & ben colorito, & che habbia nelle ſue fila alquanto di bianco: & quello, che è lungo, intero in tutte le ſue parti, non fragile, pieno, non ſminuito di coſa alcuna, & quello che è bagnato tinge le mani, non ha odore di muffa, non è humido, non tignato, non alquanto acuto. Quello adunque, che non ſarà coſi, ò è vecchio, ò è ſtato bagnato. Il ſecondo luogo di bontà ſi da al Coriceo d'vna Prouincia, che confina con Licia. Il terzo al Licio del Monte Olimpo. Et il quarto à quello di Egide città di Etolia. Il Cirenaico, & il Centuripino ſono di minor virtù di tutti quelli di Cicilia.

Croco Saracineſco, leggete Cnico.

Le Cu-

Le cubebe che sono in uso nelle speciarie sono un seme forestiero assai noto, lequali non sono le cubebe delli Arabi, ne si debbono nelle ricette di quelli usare, anzi in cambio la canella, pensando Serapione, che le cubebe siano il Carpesio, dicendo di sententia di Galeno de le cubebe, quello che Galeno dice del carpesio, ilquale pose, che fusse una scorza simile al cinnamomo, & voleua, che in cambio del cinnamomo si potesse usare il Carpesio in maggior quantità.

Cuperturuole, leggete ombelico di Venere.

La curcuma delli Arabi è una radice nota nelle speciarie. Credesi, che sia un'altra specie di cipero, il qual nasce nell'Indie, come dice Dioscoride.

Il Curmi è una beuanda, che si fa d'orzo, & di grano macerato nell'acqua, & si beue in cambio di vino.

La cuscuta chiamata Cassutha da i più moderni Greci, è una pianta capillare senza frondi, la qual si auolge intorno all'altre piante, & ammazzale, & è nota. Si debbe eleggere quella, che si auolge intorno alle ginestre.

La daneta è una specie di parthenio, che si chiama anche atanasia, & tanaceto.

La daphnoide si chiama Laureola, & cresce con assai rami vencidi, & arrendeuoli, all'altezza d'un gombito, frondosi dal mezo sino alla cima: la corteccia, che vestisce i rami è sopramodo viscosa, produce le frondi laurine, ma più sottili, più tenere, & malageuoli da rompere, le quali quando si gustano incendono la bocca; & parimente le fauci: fa i fiori bianchi, & le bacche quando sono mature nere. La sua radice è inutile, nasce in luoghi montagnosi.

Li dattoli sono i frutti delle palme.

Il dauco è di più specie, quello che nasce in Creti, fa le frondi simili al finocchio, ma minori, & più sottili. Produce il fusto alto una spanna, l'ombrella simile al coriandro, il fior bianco, parimente il seme acuto, & peloso, il qual masticandosi spira di soauissimo odore. E lunga la sua radice un palmo, & grossa un deto. Nasce in luoghi sassosi, & aprichi. Enne un'altra specie simile all'apio seluatico, ruuido, aromatico, & al gusto feruente. Il miglior di tutti è quello di Creti. Assegnassene ancora una terza specie, che fa le frondi simili al coriandro, i fiori bianchi, & la testa, il seme d'anetho, & la sua ombrella simile à quello delle pastinache: & il seme lungo, come di cimino, & acuto.

Il Delphinio non è conosciuto se non da pochi in Italia.

Dentaria è una specie di consolida.

Diapensia si chiama ancho senicula, che è specie di cinque folio.

Diaspro sono le pietre chiamate Iaspide, che sono veramente diuerse: percioche alcune si rassembrano allo smeraldo: altre al cristallo, di colore simile alla pituita: altre sono simili all'aria, chiamate acree: altre sono come affumicate, & però chiamate fumose: alcune sono diuise da linee bianche, & risplendenti chiamate Assirte. Alcune simili alla terebenthina, chiamate therebintizone, et altresi rassembrano al colore di quella gemma, che si chiama calloida.

El diphrige è come una feccia del rame, laqual attacata rimane nel fondo della fornace quando il rame è cotto, e gettatoli sopra l'acqua fresca, si caua della fornace. Anchora fassene d'una altra sorte, cuocendo la Marchesita del rame chiamanla Pirite croso per alcuni giorni cõtinui, come la calcina, finche, come la Rubrica diuẽti

rossa. Poi cauasi, & ripongasi. Se ne faceua anchora vn'altra sorte della terra di Cipri, della qual hoggi non habbiamo copia. Le prime due specie si possono facilmente hauere. Si falsifica con la cerra cotta, ma subito si conosce, perche non stringe subito la lingua, & non sa di Rame, come il vero diphrige.

Il Dittamo è vna pianta, che solamente nasce in Candia, al pulegio simile. Ha le foglie maggiori, di vna lanugine coperte, che è bianca, & non produce secondo Dioscoride, ne fior, ne seme. Ma si come Teophrasto, & altri Auttori produce il fusto, & fiori, & il seme, come hoggi si vede manifestamente nel dittamo, che si porta di Candia, nel quale si trouano tutti gli altri segni dattogli da Dioscoride, ma produce il fiore, & il seme. Chiamasi hoggi dittamo bianco vna pianta nostrale, tutta diuersa dal dittamo di Candia, et altrimenti si domanda frassinello, ilquale ancora, che molto virtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, del quale tutti gli antichi intesero parlando semplicemente del dittamo.

Dolichi forse sono i fagioli turcheschi detti da Greci smilace de gli horti.

Il dragoncello, che si coltiua nelli orti di tutta Italia è d'acuto sapore per l'insalate, & per le salse, con foglie lunghe, & vppuntate, & radici, che se ne vanno scorendo per terra, come fa la gramigna. Questo dicono alcuni esser herba artificiosa, & non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouer scalogna, quantunque à molti non ne riesca la proua.

La dragontea è di due specie maggiore, & minore: la maggior cresce con frondi simili all'aro, & alquanto alla rombice inuolte l'vna nell'altra. Et il fusto alto due gombiti, grosso, come vn bastone, pinticchiato, morbido, & del tutto simile à vna vipera. La minore è conosciuta da tutti con frondi, che tirano all'hedera, per tutto pinticchiate di bianco, & fusto, & frutto simile alla maggiore.

L'ebeno elettissimo è quello, che nasce in Ætiopia, nero, senza vene, liscio, & simile al corno brunito, & che nel romperlo sia denso, al gusto mordace, & leggiermente constrettino, & che brusciato respira di grato odore senza fumo. Il fresco per esser grasso accostato al fuoco s'accende, & fregato su la pietra diuenta rosso. L'altro è l'Indiano pieno di bianche, & rossigne vene, & parimente di spesse macchie. Ma il migliore è il primo. Sono alcuni, che vendono per l'ebeno il legno della spina Indiana, ouer del nero, ma si conosce la fraude per esser la materia loro fongosa. Et vedesi nel romperlo in pezzi, tutto porporeggiante, nõ è mordace al gusto. Et nel brusciarsi non respira di alcun'odore.

L'Ebulo à vna specie di sambuco, produce il fusto quadrangolare, & nodoso, le frondi di mandorla, ma più lunghe, le quali escono compartite per interualli da ogni nodo pennate, di spiaceuol odore, & intaccato per intorno. Ha l'ombrella, & parimente il fiore simili à quelli del sambuco, & il frutto, ha longa la radice & grossa vn deto.

Lo Echio, il quale chiamano alcuni Alcibiaco, ha le frondi lunghe, hirsute, alquanto sottili, & simili à quelle della Anchusa, ma minori, rossette, grasse, & spinosette, ha molti, & sottili ramuscelli: & da ogni parte di quelli sono alcune frondicelle aperte, pennate, & rosseggianti, le quali sono tanto più minute, quanto sono nel più alto del fusto.

L'Erisimo, ouer Irione non è la ruchetta, ne il formentone. Nasce intorno alle

città, ne i

città,ne i cortili delle case,appreßo à gli horti, & tra i vecchi calcinacci de gli antichi edifici. Produce le frondi simili alla rucchetta seluatica,& i fusti vincidi come correggie,i fiori son gialli, da quali nascono i bacelli sottili in forma di cornetti, come quelli del fen greco: ne quali è dentro il seme picciolo simile à quello del nasturtio,al gusto forte,& acuto.

Eritrodano,leggete Rubia.

L'eruca è la ruchetta,che in lombardia si chiama rucola.

L'Eruo si chiama volgarmente nelle speciarie Orobo. E picciola pianta, & sottile,con strete frondi,produce il seme ne i bacelli. Di cui si fa farina,che è chiamata Eruina vsata nelle medicine.

L'esula da Greci è chiamata titbimalo,oue sotto questo nome d'esula s'intendono tre piante,cioè la maggiore,la minore, & la rotonda: per l'esula maggior s'intende la pitiusa di Dioscoride,& l'alscebram maggiore di Mesue,& per la minore il tithimalo ciparissia,& l'alscebram minore. Per la ritonda il peplo,le quali hoggi sono piante notissime, ma è da conoscere tutte le specie di titbimali, & massimamente il Caracia.

Esipo nelle speciarie si chiama hissopo humido, il quale è la sordida grassezza delle lane.

L'Ethiopide produce le frondi simili à quelle del verbasco,molto pelose, & grasse,ridotte in terra. Al tondo sopra alla radice,il suo fusto è quadrangolare, ruuido,simile à quello dell'apiastro,ouer dell'arctio: nel qual sono molte concauità d'ali,il seme è alla großezza di quello dell'eruo & doppio in vn solo inuoglio. Ha dal medesimo cespo molte radici, lunghe, piene,& al gusto viscose. Le quali seccandosi diuentano nere,& s'induriscono,come corna.

Euonimo di Teophrasto si chiama in Toscana silio, & in altri luoghi fasaro.

L'euphorbio è vn succo,che distilla da vno albero,che distilla da vna ferula. Et enne secondo Dioscoride di due specie,vna,che è trasparente, come la Sarcocolla condensato in granella alla grandezza d'vno Orobo. L'altro è quasi feccia, & è peggiore. Si falsifica con la sarcocolla,& gomma arabica, & difficilmente si conosce al gusto per eßer cosi feruente. Ma eleggere si debbe quello, che è chiaro, non si debbe vsare in fino,che non ha l'anno,per eßer troppo ardente. Dura la virtù sua quattro anni,da indi in la si suanisce,& accio non si inuecchi, lo conseruano nel miglio,faue,ò lenti,onde vi bisogna auertire.

L'eufragia è vna herbetta, la qual cresce comunemente all'altezza d'vn palmo con crespe & minute frondi,tutte per intorno sottilmente dentate,& al gusto stittiche,& alquanto amarette. Produce i fusti sottili,& rossigni, & i fiori di color bianco,che ritira alquanto al bianco, & porporeo, & rare volte si ritroua la Eufragia fiorita più presto,che nel fine della estate.

L'eupatorio de Greci è quella pianta,che volgarmente si chiama agrimonia, & è assai noto. Quello di Auicenna si crede che sia quello,che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canape seluatica,che nasce appreßo all'acque, ancor egli noto. Quello di Mesue è quella herba acuta chiamata da alcuni canfora, & da altri herba Giulia,& credesi,che sia l'Agerato di Dioscoride essendo tutte queste herbe chiamate Eupatorio. Si debbe auertire di non vsare inauertentemente la

vna per l'altra. Ma nelle compositioni di Greci è da vsare la Agrimonia, & quelle di Auicenna il suo, & similmente quelle di Mesue il suo, perche ciascuno da le virtù al suo Eupatorio, differenti l'vno dall'altro.

Fabaria, leggete Telephio.

Faggio è albero notissimo.

I fagioli sono à tutta Italia volgari, oue copiosi si seminano ne i campi, & ne gli horti, & enne di più specie, cioè di bianchi, & di rossi, di gialli, & di pinticchiati di diuersi colori.

Farfara, leggete Tossilagine.

Il Fausel, cioè Auellana indiana, è similissima alle noci muscate, se non che in vna parte è piana, & nell'altra, eminente, di modo, che la puo stare ritta, come nello Scachiero vna pedina, ma in ogni altra cosa, cosi dentro, come di fuori è simile alla noce muscata, ma però insipida, & senza odore. Nasce serrata tra certe lanugini simile à vna boccia, ouer follicolo di seta.

Fauocello, leggete Chelidonia minore.

La feccia migliore di tutte è quella, che si fa di vino Italiano vecchio, & se non di questo, di altro, che gli sia simile. La feccia dello aceto è veramente molto più nelle sue forze acuta. Seccasi prima, & abbrusciasi poi, come si abruscia l'Alciono. Sono alcuni che l'abrusciano in vn testo nuouo sopra à grãde fuoco, fino che s'accenda. Altri ne sotterrano vna massa sotto à viui carboni, & produce il fiore porporeo appresso alle frondi: da i quali si generano poscia il seme simile di forma a i capi delle vipere. E la sua radice neregna, & men grossa d'vn deto.

La Egiloppa è vna herbetta, che ha le frondi simili al grano, ma più tenere. Produce in cima al capo due, ouer tre semi rossi: da i quali escono certe reste simili a i capelli.

L'Elaterio è il succo cauato del frutto del cocumero asinino notissima pianta, il meglio è il liscio, leggiero, alquanto bianco, humidiccio, & al gusto amarissimo, & che facilmente s'accende accostato al lume di lucerna. Si vitupera l'aspro, torbido, & che verdeggia di color infra l'eruo, & la cenere, & graue. Alcuni vi mescolano l'amido, per dargli il color bianco, & acciò pesi più. E buono dopo duoi anni infino à dieci secondo Dioscoride. Benche alcuni altri à vn'altro modo dicono.

La Elatine non è la Numolaria, nella Solbastrella, ouer Pimpinella, come vogliono alcuni. Ha le frondi simili all'Helsine, ma minori, pelose, & più tonde, sono i suoi ramuscelli sottili, lunghi vna spanna di numero cinque, ouer sei, pieni di frondi dalla radice in sù, al gusto constrettiui. Nasce tra le biade & ne colti.

Lo Eletro chiamano i Greci quello, che i Latini succino, & gli Arabi charabe.

Elleborina è pianta, che difficilmente si troua.

Lo Elleboro è di due specie, cioè bianco, & nero: il bianco ha le radici bianche, minute, & assai, appicate tutte à vn capo piccolo, & lunghette, come nelle cipolle, produce le frondi alla Piantagine simili, & il fusto più d'vn palmo alto, volto, rinuolto in certe buccie, & assai noto. Delle radici si debbono eleggere quelle, che siano raccolte ne gli altissimi monti, & che bianche siano, mediocrement

mente ritirate, frangibili, carnose, & che non facciano poluere nel rompersi, ma che dentro habbino vna midolla sottile, mordente al gusto, ma non troppo: perche quelle, che troppo mordono, strangolano il nero. Produce le foglie, come quelle di Platano, minori, verdeggianti, & che assomigliano à quelle del Sphondilio con più diuisure, più grosse, & più nere, alquanto aspre, el fusto ruuido, i fiori bianchi, tinti di rosso, à quelli del cotogno simili, & acconci come grappoli, nel qual è'l seme, che al Gruogo saracinesco somiglia, cioè carthamo. Le radici nere, sottili, simili à quelle dell'elleboro bianco, lequal solamante sono in vso. Eleggasi il ben nero, pieno, carnoso, che ha sottile midolla, & al gusto feruente. Quello Elleboro negro, che hoggi per il più s'vsa, non è quello, che è qui descritto, ma se ne troua bene ancor del vero in Toscana, con tutti i predetti segni, ben che raro. Però è da vsar diligenza di hauere di quello, benche non sia molto male in difetto del vero vsare quello, che hoggi comunemente si adopera.

Empetro non è conosciuto se non da pochi.

Lo enante non è Philipendola, ma ha frondi simili alla Pastinacha, il fior bianco, il fusto grosso, alto vna spanna, il seme si rassembra à quello dell'atriplice. Produce la radice grande, la qual si spande in molti ritondi capitelli, nasce tra sassi.

La Endiuia è di due sorti, vna seluatica, la qual si chiama Picra & Cicorea: & vn'altra, che ha frondi più larghe, che si semina, più vtile allo stomacho di quella degli horti, la qual medesimamente è di due specie, delle quali l'vna fa le frondi più larghe simili alla lattuca, & l'altra le fa più strette, & è al gusto amara.

Enola, leggete Elenio.

L'epithimo è vna pianta simile alla Cuscuta, ouer la Cuscuta, che nasce sul Thimo, & à quello si auolge con suoi viticci. Ma perche a i tempi nostri non habbiamo di Thimo, ci manca ancor il vero Epithimo, quello, che comunemente si vsa è l'Epithimbra per nascere egli sopra Thimbra hoggi per il thimo tenuta, & hoggi si puo vsare per il vero Epithimo hauendo egli le medesime facoltà, benche alquanto più deboli. Quello, che di Candia è portato, similmente pare Epithimbra, & non è il vero Epithimo, benche migliore del nostrale.

L'erica si chiama in alcuni luoghi Grione, & in altri scopa, è piccolo arbuscello, ramusculoso simile al Tamarigio, ma molto più piccolo.

L'erigero, ouer Senecio si chiama volgarmente Cardoncello ouer spelicíosa, il suo fusto alto vn gombito, rossigno, con frondi continuate, & intagliate, come quelle della ruchetta, ma assai minori. Produce i fiori gialli, i quali sfioriscono presto, & se ne volano in piuma. Ne per altro è egli stato chiamato Erigero, se non perche la Primauera i suoi fiori diuentano canuti, come fanno i capelli. Non è la sua radice d'alcuno vallore. Nasce per il più per le macchie, & intorno alle Castella.

L'eringio non è cacatrepola, ne il secacul delli Arabi, ma è pianta spinosa, le cui giouinette frondi s'vsano ne i cibi condite con sale, sono queste larghe, per intorno aspre, & al gusto odorate, ma crescendo poscia intorno a i fusti diuentano spinose, nelle cui sommità sono alcuni ritondi bottoni, armati da dure, & pungentissime spine, le quali per ogni intorno in forma di stelle li circondano. E il color loro hor verde, hor pallido, hor bianco, & qualche volta celestino. La sua radice è lunghetta,

ghetta, larga, grossa vn pollice, di fuori nera, & di dentro bianca, & odorifera, nasce nelle campagne, & in luoghi aspri.

Fanno la medesima opera, l'esperimento di conoscer quando è bene abbrusciata è questo, quando quella è bene diuentata bianca, ouer di color simile all'aria, & che toccandola con la lingua, pare ch'ella abbrusci. Ma quella ragia, che s'attacca alle botti, chiamata da chi Tartaro, & da chi Greppola ha in se virtù solutiua.

Il Fegato del lupo, & delli altri animali, si pigliano da gli animali giouani, & con vino odorifero si lauano, & in vna pentola si seccano nel forno, tanto, che siano secchi, & non brusciati, di poi si ripongon in vn vaso inuetriato riuolti in secco aßentio, acciocbe non putrefacciano.

Le felci tanto femina, quanto maschio sono notissimi à tempi nostri. Il maschio quantunque Dioscoride scritto non habbia ne gambo, ne fiori, ne seme, è stato nondimeno ritrouato da i diligentissimi inuestigatori delle cose naturali, che ha egli il seme nel rouersio delle foglie appresso la radice, le quali portate nelle case, & appiccate sopra panni di lino, ouer sopra carta, non lasciano cadere il suo seme, ma cosi minuto ingannando l'occhio, à faccia si discerne. Fassi ciò alla fine del Mese di Giugno, nel qual tempo si matura.

I fieli si pigliano de gli animali di mediocre età, che non habbiano patito fame, ò sete, & che non sieno essercitati, ò adirati. Onde spiccansi dal fegato, & con vn filo serrano le vie donde entra, & esce la colera, & si mettono nell'acqua à bollire per buon spatio, di poi si appicano in luogo asciuto tanto che siano secchi, & conseruansi. Ancora si seccano senza mettergli nell'acqua, tenendoli appiccati al camino, & alcuna volta si vsano cauati de gli animali subito, come de galli pernici, & simili.

Le ferole in Puglia sono abondantissime per le campagne, delle quali non poche se ne vendono nel patrimonio di Roma tra Cornetto, & Toscanella, & nelle maremme di Siena.

Il fen greco è abondantissimo nelle speciarie, la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & all'intorno dentate. Ha i fusti, & i rami sottili, & più gambi che vna. I fiori piccioli, & bianchi, & il seme in alcuni cornetti inarcati, lunghi, sottili, appuntati, grosso, & di noioso odore. Ha molte, & sottili radice. Seminasi nel mese di Marzo e di Febraro.

Filicola, leggete Polipodio.

Finocchio cosi domestico, come seluatico è notissima pianta, & da Greci è chiamato Marathro.

Filipendola non è l'Enanthe, come vogliono alcuni.

Finocchio marino, leggete Crithamo.

Il fior del rame sono certe granelline, come panico, rosse del color del Rame. Le quali iui saltano, quando il rame si cola, sopra il qual vi si getta dell'acqua fresca, & pura, & facilmente se ne puo trarre de' luoghi doue si lauora, & si fonde il rame. Il migliore è il frangibile, di rosso color quando si stritula, che ha forma di miglio, ma picciolo, graue, & che alquanto risplende, al gusto astringente, & col quale non sia mescolata limatura di rame, con laquale si adultera. Ma si conosce stracciandolo co' denti, perche la limatura non si stritula, ma si dilata.

Fiore

Fiore Campese,leggete Ciano.
Fiore veluto, leggete Amaranto.
Folio,leggete Phillo.
Fragola è albero,che nasce in Boemia,& in altri luoghi.
Frassinella,leggete Poligono.
La fumaria,ouer fumoterre è pianta notissima, della quale ne sono molte specie.

G

LA Gagate pietra più quella si loda che più s'accende,& spira di odore di bitume. Il più delle volte è nera,& squallida,crostosa,& molto leggiera.

La galanga è vna radice di nodi piccoli piena,di rosso colore dentro, & di fuori, & in alcuni spatij tra nodo & nodo ritorta, odorifera, & di acutissimo sapore, & odore di cipero, alqual si assomiglia, onde si pensano alcuni esser vna specie di cipero: eleggere si deue la graue rossa, al gusto acutissima. Si falsifica pigliando le radici del cipero nostrale & torcendole, le mettono in molle nell'aceto col pepe. Ma si conosce radendo la scorza, perche dentro non vi si sente acutezza, ne sapore di Galanga.

Il galbano è vn liquore di vna ferola conosciuto hoggi. Elegesi il granelloso,schietto, simile all'incenso grasso, non legnoso, & che ha seco mescolato qualche poco del seme della sua ferola,di odore graue,non liquido,ne secco. Si falsifica con la Ragia, armoniaco,& farina di faue.

La Galega alcuni chiamano ruta capraria,& altri lauanese. Nasce in su gli argini de fossi con vn gambo lungo vn piede & mezo,& alcuna volta maggiore, & è ramoso,produce le foglie lunghette, & grossette, le quali stanno attacate a i ramuscelli,ouer picciuoli da ogni banda dodeci,ouer vndeci,come nella veccia. Produce i fiori in cima,che nel bianco porporeggiano, da i quali nascono alcune silique lunghe,oue si serra dentro il seme.

La Galiopsi nasce ne cortili,ne le vie,in su le piazze, & in ogni luogo. Chiamasi in Italia ortica fetida,percioche maneggiandola puzza. Produce frondi,& il fusto simili all'ortica,ma non pungono,& il fior porporeo,& sottile, & è in vero notissima pianta. Et però parmi,che non poco si ingannino,& errino coloro,i quali si pensano,che la vera Galiopsi sia quella pianta,che comunemente si chiama scropholaria maggiore,mille morbia,farraria,& castrangola.

Le galle sono di due sorti,cioè maggiori, & minori: le maggiori sono grosse, come noci,leggiere, & fongose. Le minori sono grosse,come nocciole,crespe, dure, & serrate, & sono quelle di cui è l'vso nelle tintorie, & appresso coloro, che conciano le cuoia, son chiamate da Greci propriamente omphacitidi, & sono frutto delle quercie.

Il Gallio è stato cosi chiamato per mettersi in vece di caglio per far apprendere il latte. Produce questo il fusto diritto, & le frondi simili all'aparine, il fior nella sommità giallo, & folto, sottile, copioso, & odorifero.

Gallitrico vogliono alcuni,che sia l'Horminio seluatico.

La gariofilata non è il lagopo,fa questa le foglie ruuide,pelose,& in cima tripartite con due altre picciole al pari nella parte più inferiore del picciuolo,& tutte per intorno dentate. Produce il gambo ramoso non grosso,tondo,articulato,ruuido &

alto più

alto più di vn gombito. I fiori gialli, come di cinque foglio, da quali nascono i capitelli per tutto pelosi, ne i quali si contiene il seme. Ha copiose & sottile radici rossigne con vn odore simile a i garofani.

Garofani aromatici sono semi portati d'oriente.

La gattaria è pianta volgarmente conosciuta, produce le foglie di melissa, ouer d'ortica, ma minori, bianchiccie. Il gambo alto due gombiti, quadrato, & con molti rami parimente quadrati, & canuti, Fa i fiori bianchi per intorno i rami, ma quelli, che sono nelle cime hanno non puoco del spiceato. Ha molte, & fibrose radici, e spira di così acuto odore, che offende il capo, & è al gusto amaretta, & acuta. Nasce nei terragli de i campi, lungo le vie, & in luoghi humidi, scalda & disecca, come la calamintha, di modo, che doue non sia calamintha, si può sicuramente vsare questa in suo luogo.

Gelsomini chiamanogli Arabi iasmen, zambach, ouer sambach, & di questi si fa l'olio sambacino.

Il gengeuo è vna pianta di più specie, che nasce per la maggior parte nella Trogloditica Arabia. Sono le sue radici picciole, simili à quello del cipero, biancheggianti, odorate, & di sapore simile al pepe. Eleggonsi le non tarlate, condisconle molti, per tarlarsi elle ageuolmente: & portansi poscia così condite ne i vasi di terra in Italia.

La Gentiana ha foglie simili à quelle delle noci, ò del piantagine di color rossigno appresso alla radice. Ma quelle, che sono dal mezo il fusto in su, & massime quelle della sommità, son alquanto intagliate. Produce il fusto concauo, liscio, grosso vn deto, alto due gombiti, & compartito da più nodi, nel qual sono le frondi con maggiori interualli: è il seme, il qual si contiene ne suoi ricettacoli, largo, leggiero scaglioso, simile à quello del sphondilio. La radice è lunga simile à quella dell'aristolochia, longa, grossa, & amara. Nasce nella sommità dei monti altissimi, in luoghi ombrosi, & acquatici.

Il Geranio chiamano alcuni mirrhide, & sono tre specie, vna di Latini, & le altre due de' Greci, lequali tutte a i tempi nostri si conoscono, e si veggono nelle campagne, & appresso alle siepi nelle publiche strade, quella, che scriue Plinio esser la Gruaria de i Latini, quantunque non mancha chi voglia, che ella non sia differente dalla mirrhide di Dioscoride, veramente non si puo negar, ch'ella non sia quella, che volgarmente chiamiamo noi Rostrum Gruis, & altri rostrum ciconiæ, & altri acus muscata, per hauer ella, come dice Plinio, soauissimo odore.

Gianda vnguentaria chiamarono gli antichi Greci mirabolano, & balano mirepsico.

Gigaro, leggete Aro.

Il Ginepro è di due specie, cioè maggiore & minore, l'vno e l'altro è al gusto acuto, ritrouansi alcuno de lor frutti grossi, come noci, & come nociuole, ritondi, odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, li quali chiamano arceuthide, cioè bacche di Iunipero.

Il Gingidio il qual chiamano alcuni lepidio, nasce abundantemente in Sicilia & in Soria, è vna herbetta simile alla pastinaca seluatica, ma più sottile & più amara: produce la radice picciola, biancheggiante, & amaretta.

Ginoc-

Ginocchietta, leggete Poligono.

Girasole, leggete Ricino.

Il Git, ouer nigella, ouer melanthio è di due specie, cioè domestico, & seluatico, fa i gambi sottili simili al senatione, ma però più profondamente intagliate, & con fiori in cima celestini, aperti à modo di Stella. Onde nascono poscia i capi piccioli, & lunghetti con vna corona appuntata in cima, ne i quali è dētro il seme tramezato da alcune membrane, come si vede ne i capi de i papaueri, ilqual è seme piccolo, & in alcuni nero, & in alcuni rossigno, soauemente odorato, & al gusto acuto, & amaretto, & questo si semina nelli horti. Il seluatico è di due specie, hanno amendue le foglie molto più sottili del domestico, & però quasi, come di finocchio, ma non cosi lunghe, se ben capigliose. Ne i fusti, ne i fiori non vi si conosce se non poca differenza, ma sono ben differente ne i capitelli; imperoche l'vno li fa maggiori del domestico, & non guari dissimili, & l'altro li fa più lungi, & spartiti in cima in cinque, ouer in sei cornetti, appuntati in cima, & però bisogna dire, che del tutto s'ingannino coloro, che connumerano il Gettone fra le specie del melanthio.

Giugiole, ouer iuiube sono chiamate da latini Zyzipha.

Il Giunco odorato nasce in Arabia, in Africa, & in quella regione chiamata Nabathea, onde si porta il migliore, prossimo à quello dell'arabico, il qual alcuni chiamano. Debbesi eleggere il rosso, d'acceso colore, fresco, pieno di fiori, sottile, & i cui frammenti porporeggiano: & quello, che fregato infra le mani, spira odore di rose, acuto al gusto, & mordace, & feruente alla lingua. Sono in vso i fiori, i calami, le radici. Et si chiama volgarmente squinanto.

Il Glasto, ouer isatide si chiama volgarmente guado. Enne di due specie, cioè domestico, & seluatico, ilqual vsano i tintori per tingere le lane. Produce le frondi simili alla piantagine quantunque più grosse, & più nere. Il suo fusto auanza l'altezza di due gombiti. Il seluatico è simile al domestico, come che produca le frondi alquanto maggiori simili à quelle della lattuca, & i fusti sottili, ramosi, alquanto rosseggianti. Dalle cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano vna certa figura di lingua, ne i quali è dentro il seme. Produce il fiore rossigno, & sottile.

Il Glatio si chiama memithe, & è vn succo d'herba, che nasce in Hierapoli di Soria, le cui frondi sono quasi simili al papauero cornuto, ma però più grasse, sparse per terra, di mal odore, & al gusto amare. E questa pianta tutta piena di succo giallo.

Glicirriza si chiama volgarmente liquiritia.

Gossipo, leggete Bambagia.

Gramigna è di due specie, le quali sono note.

Grani del Paradiso, leggete Cardamomo.

Greppola, leggete Tartaro.

Grisomele, leggete Armeniache.

I grassi si pigliano de gli animali gioueni ben nutriti. El tempo non è comune à tutti, perche nel medesimo tempo tutti non ingrassano. Conseruansi lauati tanto, che siano bē netti dal sangue, & da ogni altra cosa, & si asciugano, & ne luoghi asciuti

si ripon-

si ripongono, volti à tramontana, ouer in vasi inuetriati di terra, riuolti in foglie secche di alloro, & ben turati, ouer si leuan le membrane, che gli sono intorno, & sottilmente si tritano, & in balneo Mariæ si struggono & si conseruano in vasi ve triati, ben turati. Si conseruano ancora insalati, & s'vsano in certe ricette particolari, & quando è scritto grasso simplicemente si debbe pigliare senza sale, & dell'anno presente. Perche passato il tempo detto mutano qualitadi, & sono buoni à certi altri effetti diuersi da i freschi.

H

L'Halica chiamano i Greci chondros, & non è il farro.

L'Halicacabo è vna specie di solatro chiamato da alcuni vesicaria, produce il suo frutto tondo, rosso, & liscio simile all'Acini dell'vua serrato in certe vesiche rosse.

L'Helino chiamano gl'Arabi molochia, & è da pochi conosciuto. L'Andacoca è il loto egittio, del cui seme si fa l'olio di andacoca, & non è il nostro trifoglio uolgare.

L'Harmola, cioè l'harmel è vna specie di ruta da Dioscoride descritta sotto il nome di Ruta Galatia, & secondo alcuni è il volgare dittamo bianco, ma non si li conuiene il seme rossigno, & triangulato.

Hastula regia, leggete Asphodello.

L'hedera ha nella sua specie molte differenze, le quali specie generalissime per il più sono solamente tre, perciochè l'vna è bianca, l'altra nera, & la terza chiamano helix. La bianca produce il fior bianco. La nera, la quale il vulgo chiama dionisio nero, è simile al zaffrano, & la chiamano helix non produce frutto alcuno, ma alcuno sottili viticelli, & le frondi breui, angolose, & più acconcie.

L'Helcisma è la scoria dell'argento chiamata lappa dalli artefici delle fucine.

L'Helenio è la enola nota in Italia. Produce le foglie simili al verbasco, che produce le foglie più strette, & lunghissime, & più aspre, in alcuni luoghi non ha fusto. La sua radice biancheggia, & qualche volta rosseggia, è odorata, grossa, & alquanto acuta, dalle quali si spiccano le propagine, & piantasi nel modo, che s'vsa di fare con i gigli, & con l'aro: nasce ne i monti, in luoghi ombrosi, & secchi. Cauasi la radice d'estate, & tagliata in pezzetti si secca.

L'Helichriso, il qual chiamano alcuni chrisanthemo, & altri amoranto, di cui coronano le statue de gli Dei, ha il fusto diritto, bianco, verdeggiante, & fermo. Su per il qual sono le frondi strette simili all'abrotano, distinte tutte per interualli. Produce la chioma ritonda, di color d'oro, ridotta in ombrella, come di secchi corinthi pendenti, la radice sottile. Nasce in luoghi aspri, & nelle riue de fiumi.

L'Helitropio si chiama Verrucaria è herba de i porri, perciochè fregandoli li scaccia & è di due specie, cioè maggiore, & minore, la grande produce il fiore simile al la coda d'vn scorpione. La onde è chiamato scorpiuro, perche si gira le sue frondi insieme col sole. È chiamato Heliotropio, produce le frondi di basilicò, ma più pelose, più grandi, & più bianche. Produce su dalla radice, tre, quattro & spesso cinque fusti, con molte concauità di ali, nelle cui sommità sono i fiori bianchi, ouer rossigni, i quali si piegano à modo d'vna coda di scarpione. È la sua radice sottile, & inutile. Nasce in luoghi aspri. Il minore nasce nelle paludi, & appresso a i laghi con frondi simili à quelle del predetto. Ma più tonde. Produce tondo ancora il

cora il seme, come quelle verucche pendenti, che chiamano acrochordone.

Helleborina, leggete epipatide.

L'Helsine cisampelos cioè vite e deracea, è vna specie di conuoluulo, ouer volubile. Alcuni la chiamano vilucchio, fa le frondi simili all'hedera, ma minori. Sono i suoi rami sottili, con i quali abbraccia cio che ella tocca. Nasce nelle siepi, & nelle vigne.

L'Hemattite pietra, cioè sanguigna, che volgarmente si chiama lapis. L'ottima è la frangibile, di color compiutamente di sangue, ouer nera, dura, naturalmente vguale, che non sia meschiata con alcuna sporcitia, et che nõ habbia discorso di linee.

L'Hemerocalle, cioè giglio seluatico, ha le frondi simili al giglio, verdi, come quelle del porro. Produce tre ò quattro fiori, ciascuno nel suo scapo diuisi, come il giglio, di color molto pallido, nel tempo, che si cominciano aprire. La sua radice è grande & bulbosa.

L'Hemionite non è la lingua ceruina, nè la scolopendria, & è à pochi nota.

L'Herba bella donna è il solatro sonnifero, secondo alcuni, ouer altra specie di solatro.

Hepatica, leggete Herba Gatta, leggete gattaria. Herba Giudiaca, leggete virga aurea. Herba Giulia, leggete Agerato. Herba indorata, leggete Aspleno. Herba pagana leggete virga aurea. Herba di san Pietro, leggete crethanno. Herba Stella, leggete Coronopo. Herba turca, leggete cardo benedetto.

L'Hermodattilo è vna radice nota nelle speciarie, sono varie opinioni di quale pianta la sia, di quelle da gli antichi descritte. Ma par più verisimile, che sia la radice del colchico: & non osta, che Dioscoride dica, che sia pianta velenosa: perche le medicine purganti sono la maggior parte tali. Crediamo, che appresso gli Arabi, & gli Greci l'hermodattilo sia vna medesima cosa, & seguendo l'effetto di questa nostra radice l'vseremo per gl'Hermodattili de gli antichi. Si eleggono i bianchi, vigorosi, graui, pieni, & non tarlati.

Il Hiacintho ha le frondi del Bulbo, & il fusto alto vna spanna, liscio, & più sottile del deto picciolo, di verde colore, la cui chioma si riuolge verso terra, piena di porporei fiori, produce la radice cipollina.

Il Hieracio si chiama cicerbita, & è di due specie, cioè maggiore & minore. Il maggiore produce il fusto ruuido, rosseggiante, spinoso, & concauo, su per il qual sono compartite le sue frondi, & raramente intagliate, simili al soncho. Produce i fiori gialli in certi lunghi bottoni. Il minore, ha parimenti per intorno intagliate le frondi, compartite per interualli, fa i fusti teneri, & verdeggianti, ne i quali sono i fiori tondi, & gialli.

Il Hiosciamo si chiama polinaria, & è di tre specie. La prima fa il seme nero, la seconda lo fa rosso, & la terza lo produce bianco. Le quali specie, come sono differenti nel colore del seme, cosi sono ancora ne i colori de i fiori; Imperoche nella prima sono porporei, nell'altra gialli, & nell'vltima bianchi.

Lo Hipecno, il quale altrimenti chiamano hipopheo, nasce nelle biade, & ne i campi, con frondi simili alla ruta, & sottili rami.

L'Hipericon, l'Asciro, & l'Androsemo sono veramente, come scriue Dioscoride, tutte piante d'vna medesima specie, quantunque sia tra loro alquanto di differenza

ferenza ne i fusti, & nelle frondi, per hauer chi più verdi, chi più grandi, & chi picciole foglie, & parimenti fusti.

L'Hipocistide, che è in vso è vna mistura di succo di sasse frica, ouer barba di becco, è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto imbrentina, & è senza foglie, simil al fior di melagrano, innanzi, che ei s'apra. Composto di certe granelletta tonde simili al frutto, ò seme di quella pianta, che si chiama grano d'India. Le quali granella sono ò bianche, ò verdi, ò rosseggianti, ma le migliori sono le rosseggianti. Bisogna hauer auertenza, che non si pigli in cambio dell'hipocistide vn'ltra pianta: ch'egli si assomiglia vn poco, & si chiama volgarmente coda di Lione. O Pisciacane, & la orobanche di Dioscoride.

L'Hippoglosso si chiam bis lingua, & in alcuni luoghi Bonifaccia. E vna pianta, che produce simile al rusco, & la chioma spinosa, & nelle sommità alcune linguette, che escono dalle frondi.

Hippomarathro è vna specie di finocchio molto grande.

Hipposelino se non è leuistico in vero da pochi conosciuto.

L'Hisopo de Greci è vna herba, che ha le fogli, & i fiori simili allo origano tonde, & è manifesto, che hoggi non è conosciuto. Hisopo di Mesue domestico è quel, che volgarmente si chiama hisopo, & si coltiua ne gl'horti. Il seluatico è quello, che nasce sui monti, & volgarmente si chiama thimo, à quali tutti dua sono specie di thimbra, & si possono vsare in cambio d'hisopo, & massime il seluatico detto thimo.

L'Holostio è vna specie di simphito. Et è breue herbetta, che non cresce più alta da terra di tre, ò quattro deta, le cui frondi, et pariméti le viticelle sono simili à q̃lle del coronopo, ouer della gramigna, al gusto constrettiue. Sono le sue radici sottili, come capelli bianche, & lunghe quattro deta. Nasce nelle colline.

L'Hormini non è la sclarea, ne la matriselua, & l'herba deta di San Giouanni, ma è vna herba, che produce le frondi simili al marrobio: & il fusto alto mezzo gombito, quadrato: attorno al quale sono alcune eminentie simili asilique. Le quali riguardano verso le radici, & hanno dentro di se diuerso seme; Imperoche nel seluatico, è tondo fresco. Et nell'altro nero, & lunghetto del quale è l'vso.

I

IAcea, come vogliono alcuni è specie delle viole porporee.

Jaspido, leggete Diaspro.

Jberide si chiama lepidio, & nasturtie seluatico. Produce le frondi simili al nasturtio, ma nella primauera sono più verdi di quelle. E herba lunga vn gombito, & qualche volta minore. Nasce in luoghi non coltiuati. Fa la estate il fior di latte, nel qual tempo è più efficace. Ha oltre questo due radici simili al nasturtio.

Jbisco, leggete Alcea.

Illice, leggete Elice.

Imperatoria nasce su i monti, produce le frondi quantunque alquanto minori, molto simili à quelle del spondilio, che giacciono per terra, durette, ruuide, & pelose. Ha il fusto alto due gombiti, che nel verde rosseggia, tondo, & peloso. Nella cui sommità fiorisce la sua ombrella di bianco colore, onde si genera poscia il seme assai simile al seseli, acuto, & aromatico. La radice è lunga quattro deta, ò poco più, & grossa vno, crespa, dura, & legnosa, di fuori nera, & di dentro verdiccia:

la quale

la quale è al gusto acutissima, mordace alquanto amaretta, & molto aromatica.

L'Incenso nasce nell'Arabia, che si cognomina Turifera. Tiene il principato il maschio, ilquale chiamano Stagonia, ritondo di granello naturalmente. Questo adunque è intiero, bianco di dentro, quando si rompe grasso, & nel brusciarlo subito s'accende. Quello che si porta d'India rosseggia, & è liuido nel colore. Fassi ritondo di granello artificiosamente. Taglianlo adunque in quadretti, & mettonlo in vn vaso di terra, & tanto lo voltano attorno, che sia ben tondo: ma questo inuecchiandosi poscia rosseggia, & chiamanlo etomo, ouer siagro. Tiene il secondo luogo l'Arabico, & quello che nasce in Smilo, ilqual chiamano alcuni copisco, assai picciolo, & molto rosso di colore. Trouasene vna specie, laqual si chiama Amonite veramente bianco, ma nel maneggiarlo con le deta si rinuencedisce, come fa il mastice. Controfassi tutto per lo viaggio con ragia di pino, & con gomma, il che ageuolmente si conosce, però che la gomma accendendola non fa fiamma, & la ragia se ne va in fumo, ma l'incenso subito si accende. Conoscesi oltre al gusto la fraude dal respirare dell'odore.

Indico adoperato da gli dipintori non è quello di che scriue Dioscoride. Ma fasi col guado, che si tingono i panni di lana.

Irione, leggete Erisino.

La Iride ha preso il nome dalla sembianza, che ha con l'Arco Celeste. Fa le foglie simili al Gladioso, ma maggiori, più larghe, & più grosse. Fa i fiori nella sommità de' fusti distanti, di pari spatio l'vno dall'altro piegati, & varij; Imperoche si veggono di bianco, di verde, di giallo, di purpureo colore, & di ceruleo. Et però per esser di diuersi colori pare rappresentino vna certa imagine dell'Arco Celeste. Onde ha portato d'Iride il nome. Le radici ha nodose, salse, & odorifere. Lequali si conseruano tagliate in pezzetti, & infilzate in vn filo, & attaccate à seccare à l'ombra. La migliore è l'Illirica, & la Macedonica. Et di questa quella è più lodata, la cui radice è più densa, più cotta, & più dura da rompere, rossetta, odorifera, & al gusto amara, di sincerissimo odore, di modo che non puzzi punto di muffa, & che nel pestarla fa starnutare. La seconda in bontà è quelle di Libia di colore biancheggiante, & che è al gusto amara. Tutte queste se bene nell'inuecchiarsi si tarlano, diuentano nondimeno più odorifere.

Iringo, leggete Eringo.

Isatide si chiama Guado, & Glasto.

Isopiro è da pochi conosciuto.

Iua moscada, leggete Chamepitio.

Iusquiamo, leggete Hiosciamo.

K

KAli chiamano gli Arabi, di cui si fa quella cenere, laquale si adopra à fare il vetro, di cui si fa ancora il sale, che chiamano alcuni sal al Kali. Questa herba nel suo primo nascimento, produce le foglie tonde simili al Semperuiuo minore. Nel crescere poi si allungano quanto è lungo vn deto, & fanno pari interualli alcune sottilissime gionture, come si vede nell'equiseto. Et crescendo più auanti escono da quelle gionture alcune foglie grosse, & parimenti grasse, concaue nel mezzo à modo

 di canale;

di canale; larghe nel nascimento, & appuntate in cima, & piegate allo indietro verso i fusti. Di poi quando la pianta è cresciuta, quanto debbe crescere, & che già comincia à inuecchiarsi, produce nella cima minutissime foglie, & rosseggianti dal nascimento delle quali escono alcune minute bacche, in cui è dentro il seme aßai minuto. Ha i fusti roßeggianti, & grassi. Tutta la pianta è al gusto salata, come il crethamo. Vogliono alcuni, che questa pianta sia la seconda anthillide di Dioscoride, ma per quanto porta il mio giudicio s'ingannano.

Karabe nome Arabico, leggete Succino.

Keiri, leggete Leucoio.

Kerua maggiore, leggete Ricino.

Kerua minore, leggete Lathiri.

L

LAbro di Venere, leggete Dipsaco.

Labrusca, leggete Lambrusca.

La lacca de gli Arabi chiamata da Greci Cancamo, hoggi non si troua.

Lagopo non è la Gatiofilata di che scriue Matteo Seluatico.

La lambrusca è di due specie, di cui ne è vna, che non matura l'vua, ma la produce fino al fiorire, & questa è chiamata Enanthe. E l'altra matura la sua con piccioli acini, & nera, & constrettiua.

Lampsane è specie di Caulo seluatico, alta di fusto vn piede, le cui frondi son ruuide, & simili à quelle de i nogoni. Ma per il fiore più candide, nasce in Toscana in molti luoghi d'Italia abondantemente ne i campi, che non si lauorano, quantunque ella non sia à tempi nostri troppo in vso ne i cibi, ne nelle medicine, se non ne i tempi delle carestie.

Lanaria chiamano gli Arabi condisi, è poco conosciuta in Italia. Et i Greci la chiamano strution.

Lanciuola, leggete Piantagine.

Il Lapatio detto Rombice è di due specie, tra le quali quella si chiama oxilapatho che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, appuntate in cima. Nascene ancora vn'altra specie nell'horti aßai da questa dissimile. Ritrouasene vna terza specie di seluatica breue, simile alla piantagine, tenera, & strata per terra. La quarta specie è quella, che chiamano dall'acetoso suo sapore Oxalida, come che sieno alcuni, che la chiamano Anaxirida, ouer Rombice seluatica. Le cui frondi si rassembrano à quella terza specie di seluatica, che ha le frondi corte. Il fusto di questa non è troppo grande. Il seme appuntato, rosso di colore, & acuto di sapore. Il qual nasce nella cima del fusto, & de suoi ramuscelli.

Lapis Lazuli, leggete Pietra Cerulea.

Lapis Lincis, leggete Linurio.

Lapis bezahar, si ritroua di più specie di gialla, poluerosò, & di bianca, & verde insieme, di che habbiamo parlato assai al Bezahar.

Lappa si chiama personata, & non è l'Aparine, produce le frondi maggiori di quelle delle zucche, più hirsute, più nere, & più grasse, & il fusto biancheggiante, quantunque si ritroui ancora qualche volta senza fusto. E la sua radice nera di fuori, & di dentro bianca.

Luppola

Luppola minore si chiama il Xanthio. Nasce in luoghi ameni, & grassi, & parimente ne i laghi, che si seccano la state, il cui fusto è riquadrato, & grasso. Cresce all'altezza d'vn gombito, dal qual procedono assai concauità d'ali. Rassembransi le frondi sue à quelle dell'atriplice, intagliate, di odore di quelle del Nasturtio. Il suo frutto è simile alle grosse oliue, ritondo, & spinoso, simile alle bacche del Platano, il qual tocco con le vestimenta subito vi si attaca. Ricogliesi questa auanti, che si secchi, & pestasi, & riponsi in vaso di terra.

Larice è albero in Italia noto.

Laserpitio chiamano i Greci Silphio, & la sua gomma, ouer succo laser cauasi dalla radice, ouer dal fusto. Lodasi per il migliore il rossigno trasparente simile alla mirrha, non di color di porro, di valante odore, soaue al gusto, & che ageuolmente lauandosi diuenta bianco. Quello di Media, & medesimamente di Soria è men valoroso, & ha odore più fastidioso. Falsificasi tutto innanzi, che si secchi con sagapeno, ouer con faua infranta. Il che ageuolmente si conosce l'odore, al gusto, all'occhio, & al liquefarlo con qualche liquore.

Lassulata, leggete mente greca.

Lathiri si chiama Cataputia minore, è notissima pianta. Produce il fusto alto vn gombito, & grosso vn deto, & vacuo, nelle cui sommità sono concauità d'ali, & super lo fusto le frondi lunghe, & simili à quei de i mandorli, ma più larghe, più liscie. Et quelle, che nascon nelle cime de i rami sono minori, simili nella forma loro all'aristolochia, ouer à quell'hedera, che fa le frondi lunghette. Produce il suo fusto nella cima de i ramuscelli diuiso in tre ricettacoli, tondo, come è quello de i cappari. Nel qual sono le granella diuise tra loro da alcune tramezaglie tonde, maggiori dell'Orobo. Queste quando sono monde biancheggiano, & al gusto sono dolci. La radice è sottile, & di niun valore. E pianta tutta piena di latte, come il tithimalo.

Latticiuola, leggete Condrilla.

Lattuca è notissima à ciascuno, & ne sono di più specie.

Lauanda è specie di spico, & dicono, che è la femina.

Lauanese, leggete Galega.

Laudano è vn liquore, che risuda delle foglie d'vna pianta imbrentina, che è la terza specie del cisto di Dioscoride, chiamato laudano, hoggi assai noto il liquore & la pianta. Il migliore è il sophisticato. Debbe esser odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza arena, ò altro, come è quello di Cipri.

Lauero, leggete Sio.

Laurentina, leggete Consolida media.

Lauro è pianta notissima in Italia.

Lauro Alessandrino è poco conosciuto, & non è l'hippoglosse, come vogliono alcuni.

Legno Aloe, leggete Agalloco.

Legno Guaiaco detto altrimenti Legno santo, è tenuto vna specie di Ebeno. Il migliore è quello, che è graue, denso, che ha la parte di dentro ben nera.

Lemnia terra non si ha se non dalla Corte del Signor Turcho.

Lente è di due specie, la lente delle paludi si chiama lēticularia. Si troua nell'acque, che stanno ferme, è musco simile alle lentichie.

Lentiſco è Albero noto, ilqual produce il maſtice.

Lepidio non è il raphano, le cui foglie ſono acute, & vlceratiue. Il lepidio di Plinio, & di Paulo è la piperitis pianta hoggi nota in Italia.

Leuca non è conoſciuta ſe non da pochi.

Leucacantha non è la ſpina bianca detta Bedeguar, ma forſe è ſpecie di Cardo di Santa Maria.

Leucoio, cioè viola bianca è à ciaſcuno notiſſima, ſi piglia ancor per la gialla, per la cerulea, & per la porporea. Chiamano gli ſpeciali queſto fiore cheiri.

Lichene, come vogliono i più, è quella pianta, che chiamano gli ſpeciali hepatica.

Libiſtico, leggete liguſtico.

Licio, che hoggi ſi vende nelle ſpeciarie non è quello di Dioſcoride, ne ſi troua facilmente.

Licopſide non è la cinogloſſa, ne è pianta nota.

Liguſtico chiamato volgarmente leuiſtico, detto da Galeno libiſtico, ancor che molte piante lo ſomiglino in molte parti, nondimeno ancora non ſe ne è trouata vna, che à tutte riſponda.

Liguſto ſi chiama da alcuni guiſtrico, da altri oliuella, & olineta, & cambroſſene. Naſce nelle ſiepi, longo alle publiche ſtrade in ogni luogo d'Italia, & fioriſce nella fine della Primauera, & nel principio della Eſtate, d'vn fiore bianco, & moſcoſo, di ſoaue odore, quantunque colto ſubito ſi guaſti. Da queſto naſcono i frutti, cioè le bacche à modo di racemi piramidali, che tutte inſieme ſi toccano, nere liſcie, & rilucenti, al guſto amare, diſpiaceuoli, & piene di porporeo humore, reſtano queſte in ſu l'albero freſche quaſi tutto il verno. Sono le ſue foglie ſimili à quelle delle oliue, ma più larghette, più verdi, & al guſto conſtrettiue. Fa le ſue verghe aſſai arrendeuoli, ſe ben ſono ſalde, & forte, delle quali ſe ne fanno le gabbie per li vccelli.

Lilium conualium non è l'ephemero, ma è pianta, che produce le foglie quaſi ſimili alla piantagine, ſe ben più ſottili, & non coſi apertamente ſtriſciate. Sono i ſuoi fuſti ſottili, triangulari, & arrendeuoli, non più groſſi pur di quelli della piantagine, ſu per li quali ſono verſo la cima l'vno diſtante da l'altro più bianchiſſimi, & odoratiſſimi fiori, minori delle viole, di forma di balauſtij, & molto ſimili à quelle della fraſſinella, cioè prima verdi, & poi roſſeggianti. Le radici ſono laſſe, & capillari ſenza alcun bulbo.

Limonio è il been roſſo delle ſpiciarie, ò vna ſpecie di quelli. Produce le frondi di bietola, ma più lunghe, & più ſottili al numero di dieci, & ſpeſſe volte di più. E il ſuo fuſto dritto, ſottile, vguale à quello del giglio, & pieno di roſſo.

Liſimacchia, la quale chiamano alcuni litron, produce i fuſti d'vn gombito, & qualche volta maggiore, ma ſottili, & ramoſi da i cui nodi eſcono le frondi ſottili ſimili à quelle de i ſalci, al guſto coſtrettiue. E il ſuo fiore roſſo, ouer di color d'oro. Naſce ne paludi, & altri luoghi acquoſi.

Lingua Ceruina, leggete phillite.

Lingua Serpentina, leggete ophiogloſſo.

Litargirio è vna pietra fatta di piombo, perche il piombo mentre nelle ſeconde fornaci ſi cuoce, ò da ſe ſolo, ò meſcolato con altro metallo, parte diuenta piombaggine, & parte litargirio. Enne di due ſorti, vna di color d'oro, l'altra di color d'argẽto.

Onde

Onde vna si chiama litargirio d'oro, & l'altra d'argento. Et questa differenza nasce per hauer patito, ò più ò manco fuoco. Migliore è il Litargirio d'oro. Et è notissimo hoggi.

Loglio è notissimo.

Lonchite è di due specie, & è à pochi nota.

Loto vogliono alcuni, che sia quella pianta, che si chiama Bagolari, ò Perlaro.

Lunaria è di due specie, cioè maggiore, & minore. La minore chiamano alcuni lunaria del grappolo, & altri sferra cauallo. Cresce in breue, & picciola pianta di modo, che rare volte passa la misura d'vn sómesso, produce vn sol fusto, tondo, neruoso, sottile. Dal cui mezo esce alla banda vna sola costiola piatta, su per la quale sono da ogni banda le frondicelle scambieuolmente appiccate, grosse, neruose, dure, simili, quantunque molto più picciole à quelle della soldanella. Produce nella sommità del fusto vn fiore rossigno simile à quello dell'acetosella minore, da cui nasce il seme tondo, & minuto quasi del medesimo colore, il quale quando è matura si rassembra propriamente à vn grappoletto d'vua.

Lupini sono noti à tutti.

Lupuli vogliono alcuni, che sia vna specie di Smilace. Sono di due specie, domestici, & seluatici, & sono conosciuti da tutti.

M

Macero non è il mastice delle speciarie, ma è scorza rossigna, grassa, al gusto constrettiua.

Macis è la scorza di fuori delle noci moscade, nella qual sta nascosta la noce, come le nocciole nel mezo loro. La migliore è la più grossa, piena, odorifera, & di sapore potente, & hoggi è nota.

Madri perle sono gli animali, che producono le perle.

Magnete pietra si chiama pietra eraclea, & siderite & calamita. Il color suo è ceruleo, densa, & non troppo graue.

Malabathro, il qual chiamano foglio Indiano, da pochi è stato veduto.

Malicorio è il guscio del pomo granato, che non è maturo.

Malua è di due specie domestica, & seluatica, la qual è nota.

Maluauischio, leggete Althea.

Mandragora è di due specie maschio, & femina. La femina è nera, & fa le foglie stretti, & minori della lattuca, dispiaceuole odore, & sparse per terra. L'altra è bianca, ha le foglie larghe & liscie.

La manna celeste è vna rugiada, che cade dall'aria, sopra gli arbori, herbe, pietre, & p terra doue si cōdensa in granella minute, & si raccoglie. La migliore è tenuta quella di Calabria, la qual ha il primo luogo, se è raccolta dalle foglie de gli alberi, & si conosce perche è di granella minute, graui, trasparenti, simili à picciole granella di mastice, bianca, & al gusto dolce, & soaue. Tiene il secondo luogo quella de i rami, il terzo quella delle pietre, le quali sono più grosse, & manco sincere, di color torbido. Quella, che uiene di Soria quādo è in sua perfettione granellosa simile al mastice è ancora molto buona, dolcissima, & al gustarla fresca. Si adultera quando inuecchia, che diuenta à modo di bambagia, leggiera, & uota con farina di amido, & altre simili, & facilmente si conosce. Ancora quella, che è amassata insieme,

ſuole eßer ſophiſticata col zucchero,& ſena,& tinta col zaffrano, ò fiore di Gruogo Saracineſco,cioè carthamo,ma ſi conoſce al guſto.

La manna d'incenſo è la parte più minuta dell'incenſo, quella è tenuta la migliore,che è bianca,netta,granelloſa di picciole granella. Falſaſi meſcolandoui la ragia della picea ſtacciata,& col fior di farina,ouer con la ſcorza dell'incenſo peſto. Conoſceſi col fuoco,percioche la falſata non arde vgualmente,& il fumo non è coſi chiaro,ma brutto,& impuro, & rende odore vario. Hoggi ſi piglia la parte minuta dell'incenſo.

Marcheſita ſi chiama Pietra Pirithe. E vna ſpecie di vena di Rame. Debbeſi eleggere quella, che è ſimile al Rame, & che facilmente ſcintilla, quando ſi percuote.

Marrobio è vna pianta ſu dalla radice ramoſa, biancheggiante, peloſetta. Produce i fuſti quadrati. Le frondi d'vn pollice,ritonde,peloſe, ruuide,creſpe,& amare. Produce il ſeme ſuo per il fuſto compartito da più interualli,e'l fior parimente à modo di ruota,ruuido. Naſce appreßo à gli edificij,nelle ruine,& ne calcinacci.

Maro è tenuto,che ſia la perſa gentile nota à ogn'vno, & quella pare, che ſi habbia à pigliare per el Maro,ſenza cercare altro.

Maſtice è vna ragia,che ſi caua del Lentiſco. La migliore è quella,che riſplende à modo di lucciole,che è candida,come la cera bianca di Toſcana, groſſa, riſecca, odorata,frangibile. Manco buona è la verde,& la gialla. Si adultera meſcolandoui l'incenſo,& la ragia di Pino.

Matricaria,leggete Parthemio.

Matriſaluia,leggete menta Greca.

Matriſelua,leggete Periclimeno.

Meconio è il ſucco del Papauero,chiamato Opio.

Medica è à pochi nota.

Medio è ſimile alla Cicorea,& è da pochi conoſciuto.

Melagrano è albero notiſſimo in Italia.

Melantio chiamato nigella,ouer Git, è di due ſpecie domeſtico, & ſeluatico, & però,leggete Git.

Melanzane ſi chiama in Toſcana Petranzane.

Il mele ſi deue eleggere d'odore,di ſapore ſoaue,acuto,puro,netto, di color giallo,riſplendente per tutto,& che quando cola,vada vnito fino in terra,et non ſi rompa nel cadere,& queſto ſi vede quando è ſtrutto.

Melega è nota pianta.

Meleghette,leggete Cardamomo.

Meliloto è vn'herba,che ha il fiore giallo ſimile al zaffrano,& odorifero. Il migliore è quello,che ha le foglie piccoliſſime,& graſſiſſime. Fa il ſeme in certi baccelletti tondi,& ſottili,ne quali è il ſeme rotondo,minor della ſenape, di color giallo. Di qui è manifeſto,che quello, che hoggi s'vſa non è il Meliloto vero, per non eſſer odorifero,ma puo bene eſſer vna ſpecie di quello, che dice Dioſcoride naſcere in Campania,il qual non è odorato. Però vſar ſi deurebbe diligenza per hauer del vero,il qual alcuni penſano,che ſia vn trifoglio,che naſce in luoghi magri, montuoſi, à mezzo giorno. Il qual ha le foglie ſimile à quelle del Cece,ma minori, & ha in-

torno

torno certe punte à modo di stella, il fiore giallo rossegiante, il seme è in vn bacellino piccolo, apuntato, giallo. La pianta tutta spira di grauissimo odore simile à quello della Theriaca, & i contadini di Toscana la chiamano herba Bachaia.

Melissa si chiama Apiastro, Melisophilo & Cedronella. La qual pianta è conosciuta in Italia.

Menta è herba conosciuta cosi la domestica, come la seluatica, la qual si chiama Mentastro.

Menta Romana, leggete Menta Greca.

Meu è vna pianta, che produce il gambo, & le foglie simili all'aneto, ma è più grosso, & spesso alla grandezza di due braccia: ha le radici sottili sparse alcune intrauerso, & alcune in profondo, lunghe, odorate, feruenti alla bocca. Hoggi trouasene ne' monti di Toscana altissimi, al qual si conuengono tutte le dette descrittioni. Però il speciale diligente à conoscere impari questo, & lasci il Meu volgare.

Mercorella chiamano i Greci linozostis, cosi mascolo, come femina, chiamasi ancho Mercuriale.

Mezereon chiamano gli Arabi la chamelea, & la thimelea.

Miagro è da pochi conosciuto in Italia.

Milio è notissimo.

Mille foglio è di due specie, è conosciuto in Italia.

Millemorbia, leggete scropholaria.

Minio è il Cinabro, come vogliono alcuni.

Mirasole, leggete Ricino.

Mirica & Maruche è specie di Rauano.

Miriophillo non è il millefoglio volgare, ma altra pianta.

Mirabolani degli Arabi non sono il Mirabolano, cioè noce vnguentaria di Dioscoride chiamata volgarmente Bеен. Ma sono altre specie di noci, delle quali ne fanno cinque specie, cioè Citrini, Chebоli, Indi, Emblici, & Bellirici, tutte hoggi conosciute. De Citrini quelli sono migliori, che sono ben gialli, & alquanto verdeggiane, graui, pieni, gonfi, grossi di corteccia, & che il loro nocciolo hanno piccolo. De Chebuli si eleggono i più grossi, di nero colore, che volge al rosso, graui, che i fusti nel l'acqua vanno presto à fondo. & la loro scorza sia grossa. Gl'Indi sono ottimi quãdo sono neri, & rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. De gl'emblici si lodano quelli, che vengono in pezzi più grossi, graui, con aßai polpa, densi, & poco nocciolo. I Bellirici esser uogliono grossi, densi, graui, & di grossa scorza. Quelli, che non sono cosi fatti, ò sono troppo vecchi, ò hanno patito in alcuno altro modo.

Mirra è lagrima d'vn albero d' Arabia, ancora che à quella de tempi nostri tutti i segni dattili da Dioscoride non si conuengono, nondimeno ha molte buone qualitadi. Onde pensano, che si possa per la vera vsare. Si debbe eleggere la graßa, ragiosa, roßeggiante, densa, & chiara. La storace liquida si crede per certo, che sia la stillatura della Mirra, che si chiamaua da gl'antichi Statte, la qual cosi non risponde, anzi la Storace liquida pare vna mistura fatticcia, & da non punto vsarla per la Statte della mirra, quelle, che diceua Galeno dello Opocalpaso, che è simile alla Mirra, ma velenoso, & che à suo tempo poteua esser stato cagione, che alcuni foßero morti, per

hauer presi medicamenti, ne quali fusse stato messo l'Opocalpaso per la mirra, non si intende, che à tempi nostri, che cio sia accaduto, il che puo dimostrare, che noi non habbiamo la vera mirra.

Miride chiaman alcuni Cicutaria, altri Angelica, ma non è, ne meno il Cero foglio.

Mirto è domestico, & seluatico, & dell'uno & dell'altro domestico & seluatico, se ne troua di bianco, & nero. Si chiamano i mirti in alcuni luoghi mirtina, & Mortella.

Mirto seluatico, leggete Rusco.

Mixa & Mixaria, leggete Sebesten.

Mocho, leggete Orobo.

Moli ha frondi di Gramigna, ma più larghe, & sparse per terra. E pianta à pochi nota.

Molibdena, ouer piombagine si ritroua naturale, & artificiale. Voglion alcuni, che sia il Litargirio, ma non è. L'ottima è quella, che è simile al Litargirio, di color giallo, poco splendida, che tritandola rosseggia, & che cota con olio diuenta di color di fegato. Quella per lo contrario val poco, che ha color d'aria, oueramente di piombo. Generasi d'oro, & d'argento. Enne ancora di minerale, la qual si ritroua à Sebastia, & à Corico. Di cui quella si loda, che non è sassosa, ne ha seco altre superfluità, ma brillante & gialla.

Molochia, leggete Alimo.

Momordica è vna specie di Geranio, la qual chiamano Balsamina.

Monacuccie, leggete Xiphio.

Morandola, leggete Consolida media.

Morsus diaboli è vna pianta, che nasce in luoghi inculti nelle selue tra le spine, con frondi appresso à terra simili à quelle di quella Piantagine, che si chiama lanciuola, ma son liscie, & polite con vn sol neruetto per mezzo. Quelle poi, che nascono all'intorno de fusti, i quali crescono alti due gombiti sono più strette, & più breui, & alquanto intagliate. Produce i fiori la estate simili à quelli della Cabiosa. Fa molte radici, che di color quasi tendono al nero, tutte corrose, & spuntate, onde trasse ella il nome di Morsus Diaboli.

Morsus Gallinę è l'Anagallide.

Mosa, leggete Athera.

Mosco odorato, leggete Muschio.

Mumia de gli Arabi, è vna mistura di aloe, mirra, zaffrano, & Balsamo, con la qual si condiuano i corpi morti, & dopo vn certo tempo la cauauano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi, & riponeuanla per l'vso di medicina, ma perche si soleua ancor empire di bitume, & di pece, parlano di questa in quello, che Dioscoride dice del Pissasphalto, & dicono, che ha le medesime virtù, che ha il bitume, & la pece mescolata. Se cosi è non hauendo noi la vera Mumia, ne il Pissasphalto di Dioscoride. Si puo fare artificiale col bitume, & con la pece.

Il Muschio è vno escremento d'vno animale, che in vn certo tempo dell'anno intorno al belico produce, come in vna Apostema. Quello di Leuante è il migliore, il qual rosseggia. Adulterasi, come tutte le altre cose preciose, & si conosce dal colore, odo-

re, odore, & sapore proprio. Et dal peso, perche mescolandoui diuerse cose per falsarlo, chi ha notitia per esperienza del vero & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

Il Muscho delli Arabi hoggi chiamato vsnea, è vna secca lanugine, che nasce negli abeti, larici, quercie, & altri alberi. Si elegge il bianco, & odorato. Lodasi quello, che nasce in sul Cedro, di poi quello de popoli, ma sopra tutto si elegga il più odorato, & bianco.

N

Napi si chiamano i naponi, & sono specie di rape.

Narcisso produce le frondi simili al porro, sottili molto minori & più strette, il fusto è concauo & senza frondi. Il qual cresce più d'una spanna, fa il fiore bianco, & di dentro giallo, come che in alcuni si ritroui porporeo. La sua radice è cipollina, ritonda, & bianca di dentro. Il seme è quasi, come serrato in vna cartilagine nero, & lungo. Il valorosissimo nasce su i monti, & spira di soaue odore, tutti gli altri hanno odore d'herba & di porro.

Nardo si chiama spica nardi, ne sono di due specie, Indiano, & Soriano. Se ne vende di quello che è stato bagnato nell'acqua, ma si conosce l'inganno alla bianchezza, & sordidezza delle spiche, & all'hauere elleno perduta la lanugine loro. Sophisticasi per fargli crescer il corpo, el peso con lo stibio, spruzzandoli sopra con la bocca acqua, ouer vino di dattoli. Bisogna guardar nell'vsarlo se ha fango attaccato alle radici, & per vn criuello scuoterne la poluere, la qual per lauar le mani vtilmente si serba.

Nardo italiano, leggete spico nardo Italiano Nasso, leggete Tasso.

Nasturtio si chiama agreto, & è vna herbetta, che produce minute, et intagliate frondi, & il gambo quantunque sottile, alto vn pie, & mezzo. Fa il fior bianco, il seme rosso, scuro, serrato in certi follicoli ritondi, & schiacciati del tutto simili à quelli del thlaspi. Enne di nero, di bianco per quanto si legge in Pli. al 13. c. del 20. l.

Nenuphare, leggete Nimphea.

Nepeta è vna specie di calamento.

Nerio si chiama volgarmente oleandro, rododaphne, & rododendro, è pianta volgarissima, le cui frondi sono più larghe di quelle de i mandorli, & più aspre. Il suo fiore si rassembra alle rose, & il frutto à le mandorle simili à vn cornetto, il qual aprendosi dimostra vna certa lana simile alla lanugine delle piante spinose. Produce la radice lunga, appuntata, legnosa, & al gusto salata. Nasce in luoghi ameni nelle maremme, & lungo alle riue de i fiumi.

Nigella, leggete Melanthio.

Nimphea si chiama nenuphar, la qual è di due specie note à tutti.

Nitro appresso gli antichi era di più specie, de naturali, & fattitij, & quello, che Aphronitro chiamano, che era come il fior del nitro, non habbiamo hoggi, se non d'vna sorte, che è la borace non rifatta, la qual secondo alcuni è vn nitro fossile, & puossi vsare per il nitro. Il salnitro ancora, che sia di natura propinqua al nitro, nondimeno non si debbe vsare nelle medicine, & massime in quelle di dentro.

Noci indiane sono note in tutta Italia.

Noci vomiche sono conosciute da tutti.

Noce

Noce moscata è vn frutto di vno albero d'India, come referiscono simile à vn pesco, ilqual produce la noce moscata nella mace rinuolta, come l'auellana nel suo guscio di fuori, dopo la mace seguita, come delle noci, il guscio duro dentro, al qual è riserrata la noce, la qual vsiamo. Si debbono eleggere quelle, che sono fresche, non forate, graui, piene d'humore, grasse, & odorifere.

Numolaria chiamano alcuni vna pianta nomata lunaria minore.

O

Ochra è quella terra gialla, che adoperano li depintori, ma hoggi non si troua la vera.

Ocimoide è il basilicò seluatico.

Ocimo è il basilicò.

Olira è vna specie di zea, ò di spelta, ma à tempi nostri non si semina in Italia.

Oliua è di due specie, domestico, & seluatico conosciuto in Italia.

Oliuastro di Rhodi, leggete Agalloco.

Oliuetta, ouer oliuella, leggete Ligustico.

Olmo è di due specie, campestre & montano conosciuto in Italia.

Olusatrum, leggete Smirnio.

Ombelico di venere è di due specie la prima ha le foglie di figura ritonda, simile à vno acetabulo, & cosi concaue, che malageuolmente si discerne, del mezo della quale nasce vn gamboncello breue, nel quale è il seme, la sua radice è tonda come vna oliua. L'altra specie la qual chiamano alcuni cimbalio, le cui frondi sono grasse, & più larghe, spesse à modo di linguette, & appresso alle radici sono simili all'ambito di vno occhio, come si uede nel sempreuiuo maggiore, & sono al gusto costrettiue. Producono vn fusticel sottile, nel qual sono i fiori & il seme simili all'hiperico, la radice è maggiore.

Omphacio è chiamato da noi Agresta, & succo d'vua.

Ononide si chiama Anonide, & in Lombardia Bonaga.

Ophioscorodo è vna specie di Aglio.

Ophite pietra è la pietra serpentina, la qual è bianca & nera.

Opio è il succo, che si caua da capi del papauero nero, & è di due sorti, vno fatto de capi, & delle foglie spremute, il qual i Greci chiaman meconio, & è meno valoroso. L'altro distilla, & esce da se, da capi intaccati, & il vero opio. Il migliore è l'amaro, graue, & denso, & che ad adorarlo fa venir sonno, liscio, bianco, & non aspro, non granelloso, & che facilmente nell'acqua si disfa. Et che colato non si ripiglia presto, come fa la cera. Serba l'odor suo quello, che al Sol si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiamma chiara. Si falsifica col Claucio, cioè memithe, ò con la gomma, ò succo di lattuca seluatica, ma si conosce per quello, che è falsato col memithe lauato, diuenta giallo, come il zaffrano, quello, che è il falsificato col latte della lattuca non ha odore, & è più aspro. Quello, che ha della gomma è debole nello operare. Alcuni ancora vi mescolano del seuo.

Opobalsamo è il liquore del balsamo, il qual si porta à nostri tempi in Italia.

Orecchia di topo è l'Alsine.

Oreoselino è l'apio montano.

L'opopona cioè il succo, che distilla dalla radice, ouer intaccato gambo dalla panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare sia conosciuta la pianta et il succo. Il migliore è il più amaro dentro di colore bianco, rossigno di fuori giallo come zaffrano, liscio, grasso, frangibile, tenero, di graue odore, & che volentieri si disfa nell'acqua. Vituperasi il nero & molle. Adulterasi con l'armoniaco, con la cera. Si conosce stroppicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si risolue, & diuenta come latte.

Origano secondo Dioscoride è di tre specie, l'onite ouer conila, lo heracleo, & il seluatico, de quali il seluatico nelle marremme è abondantissimo, & gli altri duoi si conoscono bene, ma sono rari. Il tragorigano non si conosce. Quello, che hoggi s'vsa per l'origano non è nessuna delle dette specie. Prima perche egli non fa alla marina doue solamente fanno gli altri. Dipoi non è acuto à la bocca, come sono i veri origani, adunque sarà vn falso origano, perche in tutte l'altre fattezze rassembra tanto à vn origano, che quasi nõ altro, che il gusto ne puo dare differẽza. E da ingegnarsi di hauer del vero, & tralasciare questo. Il vero hoggi è portato à Vinegia di Candia abondantemente.

Orobanche chiaman alcuni herba lupa, coda di leone, & herba tora.

Orobo, leggete Eruo.

Ortica è pianta volgare, & è di due specie.

Orpimento è vn minerale, che imita col suo colore l'oro. Et enne di due specie secondo Dioscoride, vna che è composto di scaglie poste vna sopra l'altra, & è il migliore, se non è mescolato con altro minerale. L'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso, & è simile à vna zola. Si elegge quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, & facilmente si diuide, & non è mescolato con altre pietre, ò terre. Fannosi de gli artificiali, cioè arsenico, & il risagallo cosi chiamati cõ l'orpimento naturale.

Osiride, leggete zinaria.

Oxalida, leggete acetosa.

Oxiacantha è vno albero simile al pero seluatico minore, & più spinoso, & è pianta conosciuta.

Oxilapatio è il lapatio acuto.

P

PAlma Christi è specie di testicoli di canne, Auicenna la chiama digiti citrini. Di questa sono due specie, dellequali la maggiore ha frondi, come di giglio, ma più larghe, & quasi come quelle dell'aglio, se ben più larghe, & più corte, aperte, liscie, & macchiate in più luoghi, di nero fusto, ritondo, & liscio, con fiore molto vario di porpora di bianco, & di rosso, d'assai buono odore. Le cui radici sarebbono quelle medesime de i testicoli de i cani, se non hauesse le deta simili alle mani del l'huomo. La minore fa frondi simili al zaffrano, & produce il suo fiore nella sommità del fusto. Il qual è alto vna spanna, di colore pauonazzo scuro, liscio, come vn velluto in forma piramidale, quasi simile à quello dello Amaranto,

ranto, il qual noi chiamiamo fior velluto. Respira da questo fiore soauissimo, & grato odore, mentre che è fresco, quasi come di muschio & d'ambra.

Patrufali, leggete coda di cauallo.

Panace è di tre specie, come scriue Dioscoride. E copioso in Italia lo eracleo, ma non se ne caua quel liquore, però che si chiama opoponaco.

Pancrato è la Scilla minore, la qual nasce copiosamente in Italia, ma la maggiore nasce in Spagna, & in Leuante.

Pan porcino, leggete ciclamino.

Pania, leggete Vischio.

Papaueri sono appresso Dioscoride sei in numero il primo è il seluatico, chiamato Rheas. Et non è altro, che il nostro risolaccio da ogn'vno conosciuto. Il secondo è il papauero bianco, il qual fa i capi lunghi & bianchi, & il seme è candido, & è noto. Il terzo & il quarto si chiamano i papaueri neri, de quali si caua l'opio, questi fanno il seme nero, & chiamansi ancora loro papaueri seluatici da Dioscoride, & sono noti. Il quinto è il papauero cornuto, così detto, perche egli non produce il capo, ma vn bacello lungo & tondo, simile à vn corno. Il fior giallo & ancor assai noto, enne vn'altra specie ch'è il sesto, chiamato spumeo, il qual pare, che sia incognito. Dicendosi simplicemente papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco.

Papiro, del quale faceuano la carta gli antichi, è à pochi noto.

Parietaria è l'helsine. Si chiama anco vitriolo.

Paronicchia chiamano alcuni sassifragia, ò sua specie, con frondi picciole, nasce su le pietre simile al peplo, ma men lungo, & è pianta maggiore.

Parthenio chiamano alcuni amaraco, matricaria, & ammarella, ha foglie simili al coriandro & sottili, i fiori bianchi, ma gialli nel mezzo, è pianta di dispiaceuole odore, & amara al gusto.

Pastinache così domestiche, come seluatice, sono note in Italia.

Pauarina, leggete Alsine.

Pece è quella, che scola da i legni, che sono pieni di ragia, & si fa massimamente del pino, ben che in alcuni luoghi per carestia del pino si facci ancora della pianta del Cedro, & del terebintho. Chiamasi comunemente pece nauale. La qual è di due sorti, liquida, & secca. La liquida ancor è di due specie, vna, che scola prima, & è simile all'acqua, la qual in Soria adoperano per conseruare i corpi morti, & la chiamano cedria, per farsi ella del cedro, perche non vi hanno pini. L'altra è il secondo liquore, che esce dopo la prima, & racolta in certi cassoni si spessisce con l'aceto, & così rappressa si chiama pece prutia, differente dell'altra, per esser viscosa, di colore tanè, & più grossa. Con questa s'impecciauano i vasi da tenerui il vino la pece secca si fa della liquida, cuocendola vn'altra volta, & di questa ne sono due altre specie, vna simile al vischio, tenace: l'altra secca, & frangibile. Oltre di questo, ne è ancora vn'altra sorte chiamata olio di pece, la qual si raccoglie con la lume de vapori, che si generano, quando si ricuoce la pece liquida, & lodasi di queste, quella, che si fa della pece brutia, vn'altra sorte di pece chiamauano zopissa, la qual si faceua della ragia, che si rastia delle Naui, & con la cera. Tutte queste specie di pece si poßono hauere, della liquida si elegge quella, che risplende, liscia, & sincera. Della secca si loda la più pura, großa, odorata, roßeggiante, & ragiosa.

ragiosa. Vituperassi quella, che è abbruciata, che sa di fumo, & è acida, & se è pezzi, iustrano, & sotto à denti par vischio, & di sapore giocondo.

Pece Greca è la ragia di pino, ò di altri alberi, cotta nell'acqua per infino, che perda il suo naturale odore, & diuenti fragile, & secca, & questa si dimanda colophonia.

Pegola si elegge gialla, odorata, che rappresenta la storace, & che è morbida, trattabile, & tirata fra le fila, come il mastice.

Peonia femina è pianta nota in tutta Italia, ma il maschio in pochi luoghi si troua.

Pepe si dice che nasce in Italia da breue arbuscello, il qual secondo Dioscoride, dal principio produce certi bacelletti, i quali noi chiamiamo pepe lungo, dentro à quali vi sono i granelli minuti come il miglio & questi nell'aprirsi è bacelleti escono fuori in modo di grappoletti & suoi acini colti mentre sono acerbi si chiamano pepe bianco, & quando sono maturi pepe nero. Quelli, che nauigano all'Indie & hanno veduto le piante del pepe, dicono, che nasce d'vna pianta simile alla vitalba, & che da diuerse si produce il pepe lungo, il che molto non importa. Del nero elleggasi quello, che è fresco, graue, & pieno. Del bianco il migliore è il non crespo, non graue, & bianco. Del lungo quello, che nel rompersi appare di dentro denso & serrato insieme, di sapore acuto, & che morde la lingua. Si adultera il pepe lungo con vn'herba simile. Ma si conosce ponendolo nell'acqua, perche l'adulterato si liquefa, & il buono rimane sodo.

Perforata, leggete Hipericon.

Periclimeno chiamano alcuni matrisilua, altri vincibosco, & altri caprifoglio: Nasce simplicemente con frondi bianchiccie, & distinte per interualli, che lo vestono di figura ederacea, escongli tra le frondi alcuni germini, ne quali è il seme simile à quello dell'hedera. Produce il fior bianco vguale à quello delle faue, alquanto tondo, che quasi si destende sopra le frondi. E il suo seme duro, & malageuole da spiccare. La radice è ritonda & grossa. Nasce ne campi & nelle siepi, & auiluppasi à tutte quelle piante, che li sono propinque.

Periploca, leggete Apocino.

Peristereo, leggete Verbenaca.

Perle chiamano i Latini margarite, & vniones.

Persa, leggete Maiorana.

Personata, leggete Lappa.

Petroselino è specie di petrosello.

Pettine di venere vogliono alcuni, che sia la scandice.

Peucedano produce il fusto sottile, & debole, simile al finocchio. Ha la chioma subito appresso à terra frondosa, & densa: il fiore giallo, la sua radice è nera, grossa, piena, succosa, di graue odore: nasce nei monti ombrosi. Riccogliessi il liquore del peucedano tagliandogli le radici quādo sono tenere, & ripōsi poscia secco à l'ombra, percioche messo al Sole, se ne va in fumo. Cogliesi vngendosi prima il capo & le nari del naso con olio rosato, acciochè non causi dolor di testa, & vertigini.

Peuerella, leggete Timbra.

Phalangio chiamano alcuni leucacantha, produce due, ò tre, ouer più rami sparti

in diuerse

in diuerse vie. Il fiore è bianco simile al giglio, molto intagliato. Ha il seme nero, largo, simile à vna mezza lenticchia, ma molto più sottile. Produce la radice picciola, sottile, & verde di colore, mentre, che si caua di terra, & come è cauata si ritira & rientra in se stessa, nasce nelle colline.

Phenice herba si chiama in alcuni luoghi lolio seluatico, ha frondi di orzo, ma più curte, più strette, la spica simile al loglio, i fusti longhi sei deta, che escono d'intorno alla radice con sei, ouer otto spighe. Nasce ne campi & ne tetti fatti di nuouo.

Phu chiamano alcuni nardo seluatico, & hoggi valeriana maggiore.

Piantagine è di due specie maggiore, & minore, chiamasi in alcuni luoghi centinerbia, vocabolo corrotto di quinqueneruia.

Pie colombino, leggete Geranio.

Pie di Gallo, leggete Ranoncolo.

Pie di Leone è stellaria, ouer alchimilla.

Pie di lepre, leggete lagopo.

Pimpinella è di due specie maggiore & minore conosciuta da tutti.

Piombagine, leggete Molibdena.

Pitiusa è l'esula maggiore, le cui radici ne portano per turbith gli herbolari.

Pizzagalline, leggete Alsine.

Poligono ouer sanguinaria, è di due specie, maschio, & femina, il maschio si chiama volgarmente corregiola, centinodia, proserpinata.

Polio è di due specie il montano, il qual si chiama teuchrio, & che si vsa. E vna pianta sottile, bianca, alta vna spanna, tutta piena di seme, nella cui sommità è vn bottone che si rassembra à vna certa specie di corimbi, piccolo, & simile à capegli canuti dell'huomo, di graue odore, ma nõ però senza qualche soauità. L'altro il qual è più folto di rami non è cosi valoroso d'odore, ne di virtù.

Polipodio, ouer filicula, è pianta notissima. E di due specie, la prima è comune in ogni luogo. La seconda nasce nelle selue.

Pollitrico, leggete tricomane.

Polmonaria è mostrata di più specie, ma vna è simile alla lichene. Nasce sopra le quercie, & altri alberi seluatichi, ne' folti boschi: vn'altra pianta moscosa, & più larga, acida, & secca, di sopra di colore verde, & gialla, di sotto macchiata d'alcuni punti, di modo, che si rassembra à vn polmone humano.

Pompholige è la tutia, ma quella che vsano li speciali mi pare vna specie di cadmia minerale.

Portulaca si chiama procaccia, & alcuni porcellana, è pianta nota.

Psillio è di due specie, le quali sono notissime, non s'vsa se non il seme nelle speciarie.

Querciola, leggete Camedrio.

R.

RAdicetta ouer herba lanaria, ouer struthion, da pochi è conosciuta in Italia.

Ragia è il liquore, che naturalmente distilla dal Peccio, dal Pino, dall'Abeto, & simili, & enne di due specie, vna liquida, come dal terrebinto, la termentina, del

larice

larice la laricina, la qual è hoggi la volgar terebenthina, perche non habbiamo copia di quella di terebinco. L'altra è secca, come quella, che esce dalli pini, & dai frutti de gl'altri alberi ragiosi, simile all'incenso. Delle liquide, la miglior di tutte è la terebinthina, la qual è biaca, trasparente di color di vetro, che si assomiglia al celestro, & di odore simil al terebintho, nel luogo della quale è successo come è stato detto la laricina, la qual deue esser di colore di mele, di odore ancora simile, Fra le secche quella si debbe eleggere, che è più odorata, trasparente ne troppo secca, ne humida, frangibile, & che si rassomigli alla cera nel colore. Vituperasi la rossa, & la sbiancata. Et di queste la più eccellente è quella del Peccio, & dello Abete, la qual imita lo incenso nell'odore.

Ramoracio è il raphano seluatico.

Ranoscolo, ouer batrachio si chiama in alcuni luoghi pie cornino, & in altri pie di gallo. Ne sono più specie, come scriue Dioscoride, & però leggete Batrachio.

Reubarbaro è vna radice grossa, ineguale, non molto profonda, simile molto al Reuponico al colore, & alla sustanza. Ne sono di tre sorti. Vno che vien dell'India, ilqual è il migliore: l'altro di Barbaria, che tien il 2. luogo: il terzo, ch'è il peggior di tutti, vien di Vurchia. L'ottimo è il fresco, che nereggia, & tiene alquanto del rosso, che è graue nella sua rarità, & che rompendosi si troua essere di dentro di colore, vario, mistiato di rosso, & giallo, & tigne come il zaffrano. Falsificasi ponendola in molle alquanti giorno per cauarne la virtù: ma si conosce, che rompendosi non si vede la varietà del colore, che si è detto, & non tigne giallo, & è più legiero, & stringente.

Resta bouis, leggete Ononide.

Reppese, leggete Atriplice.

Rhamno è di tre specie, la prima & la terza si chiama Marruche ī alcuni luoghi.

Rhapontico chiamano alcuni Rha, & alcuni Reon. Et volgarmente si chiama reupontico. E vna radice nera simile alla centaurea maggiore, minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera, la qual tritata & masticata diuiene di color pallido, simile al zaffrano, differente dal reubarbaro secondo alcuni solamente nel luogo doue nasce. Percioche il Reubarbaro viene dalle parti meridionali, & il rhapontico nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosphoro. Di poi il reupontico è vna radice sottile & lunga. Quella del Reubarbaro è corta è grossa. E ancora opinione d'alcuni, che quella pianta, che si semina nelli horti simile alla rombice, tenuta per reubarbaro, sia il vero rheupontico, & dicono essersi sperimentato, che ella fa il medesimo effetto, che il Reubarbaro, ma data doppia quantità, ma non è: imperoche tengo per certo, che altro egli non sia, che l'hippopolato di Dioscoride. Portacisi hoggi il vero reupontico, ma non è già quella radice, la qual di sopra dicemo essere della centaurea maggiore. Il migliore è il non tarlato, & che masticandolo si sente mucillaginoso, & legiermente costrettiuo. Si falsifica cocendolo, ma si conosce, che le parti di fuora non sono dense, & serrate insieme, ma rude, & al gusto niente, ouer poco stringente.

Rhododendro è il rododaphne, ouer il Nerio.

Rhu chiamasi volgarmente nelle speciarie sumacho, con le foglie del qual si fanno li cordouani nomati sumachi.

Ribes

Ribes è vna pianta, che ha il gambo roßeggiante, che volge al verde tenero, il sapore delqual è dolce con alquanto di accetosità, le foglie tonde, larghe, & grandi. Produce gli acini di sapore acido. Quello, che hoggi è in vso per il ribes, benche pare, che non gli si conuenghino tutte le descrittioni dette, nondimeno pensiamo si possi vsare per il vero.

Ricino si chiama in Toscana Girasole; & in Lombardia mirasole; il seme del qual alcuni chiamano fagiol Romano, & alcuni fagiol Turchesco. Nelle spiciarie si chiama seme di cherua maggiore.

Rubia è notissima in Italia, & se ne troua di due specie domestica, & seluatica.

Rombice, leggete lapatio.

Rocchetta, leggete senape.

Rostro di cicogna, leggete Geranio.

Rostro di Grua, leggete Geranio.

Rubrica fabrile è quella terra, che adoperano i fabri, legnaioli, per tirar le linee con la corda sopra i legnami.

Rucchetta si chiama in alcuni luoghi rucola, è pianta notissima così la domestica, come la seluatica.

Rusco per tutte le speciarie si chiama brusco, è pianta spinosa notissima à ciascuno.

Ruta è notissima così la domestica, come la seluatica, & la montana.

Ruta Capraria, leggete Galega.

S

SAbina si chiama volgarmente sauina, & è di due specie, vna che fa barbe, & l'altra non è pianta nota.

Saciola, leggete Cardamomo.

Sagapeno chiamata serapino, è vn liquore d'vna ferola così detta. L'ottimo è il trasparente roßo di fuori bianco di dentro, di colore in mezo infra l'aßa, & il galbano, acuto al gusto. Aggiungeui Mesue, che sia spesso, & leggieri, & che habbia odore del porro, & che nell'acqua facilmente si strugga: perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme: meglio è quello, che viene di leuante, che d'altroue.

Salsa perilla vogliono alcuni, che sia la smilace aspra.

Sale è naturale, & arteficiale, il naturale ò si caua della terra, ò si ritroua generato dall'acque del mare, de laghi, de fiumi, & fonti. Del naturale, ancora, che se ne troui di molte sorti, in diuersi luoghi nate, nondimeno per l'vso della medicina sono pigliati questi tre. Il sale ammoniaco chiamato volgarmente armoniaco, & il sal gemma, & il sal indo. Ma di questi oggi non habbiamo se non il sal gemma trasparente & bianco, come il cristallo, & il sale fossile. Quello, che hoggi si chiama armoniaco non è naturale, ma artificiale. Di quelli, che si ritrouano nell'acque fatti dalla natura, sono di molte sorti, quello, che nasce nel mare, & si ritroua nelli scogli fatto dalla spuma del mare, si chiama spuma, di sale, quello che nasce nel lago di Giudea, doue nasce ancora l'asphalto si chiama sodomeo, & da gl'Arabi sale naphtico, il qual è amaro, ma hoggi ne mangiamo come ancora delli altri naturali, nati de laghi, ò de fiumi. Gli artificiali sono similmente di varie sorti, differenti per la materia, che si fanno. Perche altri si fanno d'acque salse come il marino, & altri

di fonti come è il nostro vsuale, altri di cenere, ò d'altre misture, come il sal alchali, ilqual si fa dell'herbocali, cioè di quella, che si fa la soda, & il volgar sale armoniaco, che si fa in Aleßandria ne' bagni con altre cose. Hoggi habbiamo per caso della medicina per il più potente il sal gemma, ilqual è il sal fossile, come è detto, & se ne caua nell'Alemagna, & altri luoghi. Dopo questo è il marino meno efficace de tutti. E il nostro vsuale, il zuchero candi, benche alcune volte si chiama da Auicenna sal indo, nondimeno non pare si debba numerare tra i sali. Ancora quello, che Dioscoride chiama fiore di sale, ò per dir meglio fior di Mare, è vna cosa aßai diuersa dal Sale: perciochè, questa è vna graßezza, di color giallo di zaffrano, che nuota sopra l'acque del mare al Nilo, & d'altri paludi, che lo producono. Ma di questo hoggi ne mangiamo, quello, che propriamente si chiama fior di sale, si troua nelle minere del sale, ancora nelle saline come farina, che circonda il sal grosso, & di parti più sottili assai, che il sale, di color bianchissimo, & alcuna volta di cenere; ma è migliore il bianco.

Sambuco è di due specie, vno, che crescere in albero, & tiene il nome di sambuco, l'altra nasce tra l'herbe, & si chiama Ebulo.

Sandalo è di tre specie, delle quali tiene il primo luogo quello, che gilleggia, il secondo il bianco, & il terzo il rosso: il primo, & il secondo sono i più odoriferi.

Sandaracha gomma è prodotta dal ginepro, la qual anco si chiama vernice da i scrittori.

Sandaracha è vna pietra, che nasce nelle minere de i metalli, & il più delle volte insieme con l'orpimento. E di color rosso, come il cinabro, ouero, che tende alquanto al giallo, la qual arsa fa il fumo giallo, & sa di solfo, ancora che non si consumi. E facil cosa hoggi à prouedere, alla buona, nondimeno si può far artificialmente, cuocendo l'orpimento fino, che pigli il colore del cinabro, & si puo vsare per la vera sandaracha. Et sandaracha appresso gli Arabi significa la vernice. Però guardisi bene nelle medicine di non pigliare vna per l'altra indifferentemente.

Sandice si fa della Cerusa, & si chiama volgarmente minio.

Sanicola è vna specie di consolida, ha foglie simile al cinque foglio, & le radici fatte tutte de nodi.

Sangue di drago, ch'è più in vso, tenuto che sia il Cinabro di Dioscoride, ma se egli sia vn minerale, ò altra materia, non se ne ha la certezza da gl'antichi. Hoggi si tiene da molti, che sia vna gomma, la qual stilli dal suo albero, come dal larice la nostra terebentina. Ha il color rosso come di sangue naturale, trasparente & frangibile. Et chiamasi volgarmente sangue di drago il lagrime à differenza d'vna altra mistura, la qual si vede per sangue di drago, & è adulterino, & non è da vsare per esso. Pensano alcuni, che il succo di siderite Achillea sia il sangue di drago chiarito, & secco, del che non habbiamo certezza: ben si potrebbe vsare per sangue di drago, hauendo qualitadi aßai simili.

Sanguinaria, leggete Poligono.

Sampsuco, leggete Maiorana.

Santolina, leggete Abrotano femina.

Santonico è specie di absinthio, che nasce in Francia.

Saphiri è pietra pretiosa nota.

Sarcocolla è vn liquore d'vn'albero di Persia, simile alla manna di incenso, di colore ò bianco, ò rossigno, al gusto amaro. Eleggesi la rossigna, & quella, che è più amara. Falsificasi con gomma, ma si conosce al gusto, perche la falsata non è amara.

Sardonia è vn'herba simile à l'Apio seluatico, la qual chiamano alcuni Apium risus.

Sassefrica, leggete Barba hircina.

Sassifragia è vna pianta sorcolosa, che nasce tra le pietre, simile al thimo.

Satirione non sono i testicoli de cani, ma è altra pianta.

Satureia, ouer thimbra è di due specie, domestica, & seluatica, alcuni la chiamano peuerella, & altri coniella, è herba nota.

Scabiosa è di due specie maggiore & minore, è nota.

Scamonea è il succo, che distilla da vna piãta chiamata da Greci scamonio. Lodasi per il migliore il leggiero, lucido, raro, di colore di colla di toro, fongoso, & spugnoso, & sottilmente venoso, come è quello, che si porta di Misia della regione d'Asia. Non basta veramente l'attendere per conoscere il buono, che bagnandosi con la lingua diuenti bianco: Perciochè questo fa il falsificato col latte di tithimalo: ouer di esula. Ma questo altro segno è più sicuro, cioè, che al gusto non sia acuto, come è tithimalo. Adulterasi col late di tithimalo, & con farina d'orobo, & si conosce a i segni predetti.

Scardaci, leggete Cardo.

Scariola, leggete Endiuia.

Scarleggia, leggete Hormino.

Scilla è di due specie, maggiore & minore, si chiama anco pancratio.

Sclarea, leggete Hormino.

Scolino, leggete Cardo.

Scolopendria da speciali è chiamata cetrach, alcuni la chiamano aspleno. E pianta hoggi nota.

Scordio herba simile alla querciola, cioè camedrio, ò calamandrina è hoggi conosciuta; Si debbe vsare per quello, che chiamano scordeon, & non gli agli seluatichi.

Scoria de i metalli chiamata da i Latini recremento. Et si chiama scoria quello, che si separa del metallo, quando nelle fornaci si è cotto insieme con la sua vena, & poi si fonde in altro vaso, & quello che si trahe fuori quando è così fuso, è la scoria, come vna spuma di metallo, ben che si trahe ancho la scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si separa l'argento dal rame, ò altri metalli. La prima scoria è grauissima perche ha ancora mescolato del metallo, & però si ricuoce la seconda, & la terza volta, fin che ne sia cauato tutto il metallo, & quella scoria, che rimane è leggierissima, & è come vna spugna. Cauasi la scoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, & del piombo bianco, & nero, ma della vena dell'argento viuo, & della terza specie del piombo del color di cenere non se ne trahe la scoria, perche di queste n'esce prima il metallo, che la vena sia cotta, di modo, che diuenti scoria. Ogni scoria suol hauere il lustro, & esser di nero colore, eccetto quelle, che si fa doue si separa l'argento dal rame, la qual esser suole di vario colore: & quella del piombo nero si assomiglia al giallo, & molte volte si è sottile pare vn vetro trasparente, tinto di giallo, benche se ne truoua di quella che nuota sopra il piombo nero, laqual è

di candida

di candido colore, come lo argento, secondo Dioscoride, eleggessi della scoria del piombo quella, che tende al giallo, & simile al vetro densa, non frangibile, senza alcuna parte di piombo, & che rappresenta alquanto la bacca. Cerchi il diligente speciale le scorie nelle fornaci, oue si lauora de metalli.

Scorpioide è vna herbetta, che fa poche foglie, le bacche del seme sono simili alle code de scarpioni.

Scrofularia, ha radice grossa, bianca, & pur tutta scropholosa.

Sebesten chiamano i Greci mixa, & mixaria, sono frutti noti in tutte le speciarie.

Secacul, leggette iringo, & poligonato.

Segala chiamano i Latini farraggo.

Seme, leggete zea.

Seme santo, ouer semenzina vogliono alcuni, che sia il seme dello assenzo marino, ouer seriphio.

Sempreuiuo è di tre specie, delle quali il maggiore, & il minore sono notissimi: il maggiore tiene il nome di sempreuiuo, il minore si chiama vermicularia, herba grassa, & granellosa, & di questa ne sono due specie, vna, che fa il fior giallo, & le foglie picciole, & folte. L'altra più longhe, & più rade, & più grosse, la qual chiamano alcuni herba pignola.

Sena vogliono alcuni, che sia il delphinio, & non è, & non è l'albero colutea, ma herba della quale se ne semina gran copia in Toscana.

Senape è di tre specie vna, che produce le foglie sottili, l'altra le fa simili à quelle di rapa, & la terza simile à quelle della ruchetta.

Senecio si chiama volgarmente cardoncello, & speliciosa, è chiamata da Greci Erigero.

Serpillo è di due specie domestico & seluatico: l'vno & l'altro è copioso & noto.

Sertola campana, leggete Meliloto.

Sesamo seme è noto à tutti i speciali, ma la pianta si ci porta di Grecia.

Seseli chiamano i Greci siseleos, & gli speciali silermontano; È pianta nota.

Satenio, leggete Nespolo.

Siderite è di tre specie, ma è poco in vso.

Sigillo di Santa Maria. } leggete Poligonato.
Sigillo di Salomone.

Siler montano, leggete seseli, & ligustico.

Silphio chiamano i Latini laserpitio.

Silique volgarmente si chiamano carobe.

Simphito è conosciuto da pochi.

Sio non è il crescione, ma altra pianta, Serapione il chiama serecion è pianta grossa, dritta, con foglie larghe, & odorate.

Sisaro non si conosce al presente, che cosa sia.

Sisembro non pare, che sia altro, che quella pianta chiamata da alcuni Balsamita. Et da altri menta Romana.

Smilace delli horti, vogliono, che siano que' fagioli di diuersi colori, che si chia-

mano volgarmente fagioli Turcheschi. Smilace aspra chiamano alcuni hedera spinoso, & altri rouo ceruino. Smilace liscia è simile al vilucchio maggiore, & si chiama volgarmente nelle speciarie volubile.

Smirnio è quella pianta, che noi chiamiamo macerone.

Solatro è di più specie conosciuta, tra le quali ne è vna, che gli speciali chiamano alchechengi, ouer uesicaria, & da Greci Halicacabo.

Solbastrella è specie di Pimpinella.

Soldanella, leggete Brassica marina.

Solfo ottimo è quello, che per non hauer sperimentato il fuoco, si chiama uiuo, & di questo quello, che risplende, come lucciola, lucido, & senza mistura di sassi: di questo poi che ha sperimentato il fuoco, lo ottimo è il uerde, & il ben grasso.

Sonco si chiama cicerbita. Et è di due specie aspro & liscio.

Sparganio non è la spatula fetida, come vogliono alcuni ma altra pianta.

Sparto non è la genestra, ma altra pianta.

Spatha, leggete Palma elata.

Spatula fetida, leggete sparganio, & xiride.

Spellicciosa, leggete senecio.

Spelta, leggete zea.

Sperone da caualliere, leggete Consolida Reale.

Speronella, leggete Aperine.

Sphondilio non è l'Acantho uolgare, ne la Branca ursina.

Spina celtica non è la lauanda.

Spico nardo è secondo Galeno una radice, & non spica, & è noto. Si elegge quello, che si chiama soriano. Ha la spica corta, folta de suoi capelli, rossa, di odore grato simile alquanto à quello del cippero, & che masticato è amaro, & rasciuga la lingua, & dura il suo odore lungo tempo. Adulterasi con l'antimonio, spruzzandouelo su con l'acqua ò con uino de dattoli per dargli più peso. Cognoscesi a i segni sopradetti. Si suole ancora uendere quando è stato tenuto in molle, ma questo si conosce, perche ha le sue spiche bianche, aride, & senza terra appiccata.

Spodio si troua nelle fornaci del rame, nelle quali ancora ui si troua la pompholige, che è la tucia de gl'Arabi, & si fanno delle fauille, che escono del metallo, & sono differenti, perche il spodio è fatto delle parti più grosse, & troua nello spazzo della stanza oue si cuoce, & perciò è pien di terra, & imbrattato. La pompholige è fatta delle fauille più sottili, le quali in alto uolano, & al palco si attaccano, à modo di un sonaglio fatto, come quelli, che si fanno nelle pioggie al tempo della Primauera, di color bianco, le quali si disfanno in poluere, alla farina simile, & sono di uirtù simili. Ma la pompholige è di parti più sottili. Hoggi sono conosciuti, & ageuolmente se ne puo hauere de luoghi d'Italia, & dell'Alemagna, doue si lauora il rame. Et in cambio si puo usare gli antistiti di Dioscoride, ouer la tucia delli speciali. Lo spodio di Auicenna si fa delle radici delle canne, & si debbe usare nelle sue ricette, perche è uno antispodio. Quell'altro fatto di stinchi di Buoi, & simili animali, che s'usa per le speciarie è meglio lasciare, & usare in cambio ò quello di Auicenna, ò uno dell'antispodij di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro del corpo, in quelle di fuori, ò il uero spodio, ò la pōpholige, ouer la tutia de gli speciali preparata.

Spuma

Spuma maris chiamano i Greci Alcionio, & i Latini.

Staphisagria chiamano alcuni vua silvestris, herba pedicularia, & pituitaria, è pianta nota.

Squinantho, leggete Giunco odorato.

Stecade chiamano i speciali sticados, nasce nell'Isole di Francia vicino à Marsilia, nomato Stecade.

Stirace è hoggi di due sorti, una chiamata storace calamita, & da Greci semplicemente Stirace: l'altra storace liquida, credesi da molti, che ella sia lo Statte della mirra, che è la grassezza sola, che non pare punto vero in questa, ch'hoggi si vede nelle speciarie. La storace calamita è la gomma d'un albero simile al melo cotogno. Quello si tiene per il più eccellente, che è rosso, grasso, ragioso, & che nelle sue granella biancheggia, & quello, che riserba molto tempo la bontà del suo odore, & che quando si malassa rende vn liquore simile al mele. Vituperasi il nero, il semboloso, il fragile, & il muffato. Contrafassi con la tarlatura del suo legno col mele, & con la feccia dell'vnguento itino, & alcune altre cose. Quella, che hoggi si vende nelle speciarie conuiene in qualche parte alla descrittione di Dioscoride, & pensiamo si possi vsare infino à tanto, che meglio non ci dimostri.

Strutio, leggete Radicetta.

Succino si chiama charabe nelle speciarie, & da profumieri ambra gialla, & i Greci Electro.

Succisa, leggete morsus Diaboli.

T

TAmarigio chiamano i Greci Mirice, è pianta conosciuta.

Tamarindi sono i frutti d'vn albero, specie, secondo alcuni di Palma, si sono viste le foglie de tamarindi molto simili à quelle dell'Hiperico, cioè perforata, ancora che d'alcuni gli sieno attribuite le foglie del Salcio. I frutti, i quali hoggi si adoperano sono noti lodansi quelli, che nel nero rosseggiano, teneri, pieni di filamenti, freschi, grassi, & non risecchi, di sapore dolce con poco di acetosità. Falsificansi con polpa di prugne, ma ne dimostra le fraude l'essere eglino nel colore più rossigni, & più chiari. Si conseruano ammassati insieme in vaso vetriato in luogo fresco, & asciuto.

Tamaro, leggete Vite nera.

Tanacetto, ouer atanasia si chiama volgarmente Daneta. Dicono, che è specie di Parthenio.

Tasso Barbasso, leggete Verbasco.

Thelephio vogliono alcuni che sia quella pianta, che si chiama Fabaria, faua grassa, ò faua inuersa: nondimeno non pare, che sia quella.

Terebintho fa le foglie simili al frassino, ma non così lunghe, benche più grosse, i fiori come d'oliua, ma rossigni, la terebinthina distilla dal suo tronco.

Tereniabin è la manna, come piace ad alcuni, liquida, che cade dal Cielo.

Terra sigillata delle speciarie eßere dourebbe la terra lemnia di Dioscoride, & di Galeno. A tempi nostri sono portate di Constantinopoli due sorti di terra, vna che roßeggia in girelle picciole sigillate con lettere Turchesche. Vn'altra di color bianchiccio verso il cineritio in girelle più grande con lettere Turchesche sigillate

lequali sono in preggio appresso a i Turchi, & in gran reputatione contra a i veleni, & non è ageuol cosa à poterne hauere copia, le quali sono portate in Constantinopoli per quanto si ritragga, non di Lemno, ma d'altri luoghi lontani, & molti diuersi, perche non si puo dire, che alcuna delle nomate sia la terra lemnia. La rossa secondo alcuni portata di Lemnio, & è la vera terra lemnia. Trouasi ancora in Maltha vna terra bianca, leggiera, la qual vendono i ciurmadori, che ha virtù contra i veleni. Onde si pone in cambio della terra lemnia in bolo armeno orientale, ò vna delle sopradette, benche sia la Turchesca molto potente contra il veleno della vipera. La terra sigillata delle speciarie, per non simigliare in alcuna parte la lemnia, non si debbe vsare, eccetto in alcuni medicamenti di fuori.

Testicoli non sono i satirioni, ne altre piante, come si puo leggere appreßo Diosco.

Thimbra, leggete Satureia, ouer conilla.

Thimelea, ouer chamelea chiamauano gli Arabi Mezereon, quella pianta della qual si raccoglie il grano gnidio.

Thimo è conosciuto da ciascuno, è vna pianta sarmentosa, circondata da molte minute, strette, & sottili frondi: ha nelle cime piccioli bottoni, pieni di porporei fiori. Nasce in terreno magro, & saßoso.

Thlaspi chiamano i barbari Nasturtium tectorum. E secondo Dioscoride vna herbetta, che produce le foglie strette, lunghe vn dito, volte à terra, graßette & intagliate in cima. Ha il fusto sottile, lungo due spanne, non senza ramuscelli, che lo circondano per ogni intorno. Ne i quali è il frutto, il qual dal nascimento si va slargando in forma di quello delle lenticchie, con seme dentro simile al nasturtio, eccetto, che nella cima è alquanto sfesso. Il fiore biancheggia. Nasce nelle vie, nelle siepi, & ne i fossi: pone Dioscoride vn'altra sorte di thlaspi, di auttorità di Crateua, con le foglie più larghe, & le radici maggiori, il qual più facilmente si troua, & potrebbe per il primo vsare.

Tilia, è la philirea, & si troua di due specie maschio, & femina.

Tithimalo chiamano i speciali esula, ne sono più specie.

Tordilio, è il seseli, ouer siseleos, che i speciali chiaman silermontan.

Tossilagine se chiama volgarmente farfara, & farfarella, & in alcuni luoghi vngia caballina, & è nota.

Tragacantha, è quella pianta la radice della quale destilla quella chiamata da i speciali draganto.

Tricomane volgarmente si chiama capel venere, il qual è specie di Adianto.

Trifoglio, ilqual chiamano i Greci triphillon, altri oxitriphillon, altri menianthes, altri lo chiamano asphaltio, & alcuni cnicio, è vna pianta, che cresce sopra l'altezza d'un gombito, con fusti sottili, neri, & simili à giunchi, donde nascono alcuni piccioli pendenti, da ciascuno de i quali nascono tre frondi simili al lotto albero. Hanno queste quando sono nate poco odore di ruta: ma quando sono ben cresciute odora di bitume. Produce il fior purpureo, il seme alquanto lungo & peloso, da una banda lungo, con un cornetto in fuori. La radice sua è sottile, longa, & dura. Questo si troua hoggi copioso nell'Elba, & in quello di pietra Santa. Et questo si debbe usare, & non i nostri trifogli de prati, i quali sono diuersissimi dal uero trifoglio, del quale intesero i Greci.

Trißagine,

Triſſagine, leggete camedrio.

Turbith è la radice d'una pianta latticinoſa, laqual è bianca, & par che ſia la radice dell'alippo di Dioſcoride ò nera, ò citrina, laqual ſi penſano molti, che ſia la pitiuſe. Hora comunche ei ſi ſia, ſi loda più la bianca, la qual hoggi uiene di Soria, & credeſi ſia il uero turbith bianco, ò che per quello ſi poſſi uſare, & di queſto elegge quello, che dentro è uoto, come una canna, gommoſo; la corteccia di color di cenere, pulita, & che ſia frangibile. Si adultera impiaſtrandolo di fuori con la gomma prima diſſoluta: ma ſi conoſce rompendolo, che di dentro nelle rotture non ui è gomma.

Tutia delle ſpeciarie è la cadmia de gli antichi. Si genera nelle fornaci del rame delle fauille, come lo ſpodio, & la pompholige, la qual è la tutia de gl'Arabi. La cadmia ſi genera delle parti più groſſe, & ſi troua ò più alta, & in forma di grappoli, appicata alle uolte delle fornaci, & ſi chiama Botrite, ò appicata à certe uerghe di ferro, le quali per queſto ſi mettono nelle fornaci, ouero alle parti, la qual ſi chiama placite. Noi habbiamo à tempi noſtri più copia di quella, che ſi appicca alle uerghe del ferro, che delle altre due ſorti, benche ſe ne troui aſſai della adulterata, & fatta di certa pietra peſta, & con acqua, ò altro liquor, & zolfo ridotto à modo di paſta, & impiaſtrata in ſu le canne, & cotta. Conoſceſi dal colore, ilqual non è coſi bigio, ne ua uerſo l'azuro, come la uera, & ancora ſi conoſce alle granella, che non ſono ſimili quelle della uera, che paiono appicati inſieme à ſuoli. Et al peſo, perche la uera, & non adulterata è più graue aſſai. Trouaſene una ſorte à modo di pietra nelle caue del Rame, ſi come Galeno, benche Dioſcoride non voleſſe, & ancor hoggi ſe ne troua, & ſerue à coloro, che fanno l'ottone. Si elegge, ò la botrite, della qual rade uolte ſi uede ne noſtri tempi, ouer quella, che ſi chiama Aleſſandrina, che è quella, che ſi auuolge intorno alle uerghe ò altri corpi rotondi, la qual ſi diſcerne dalla falſa come è detto.

Valeriana, leggete Phu.

Verbaſco ouer taſſo barbaſſo è di due ſpecie bianco, & nero. Nel che s'intende il maſchio & la femina.

Verbenaca è di due ſpecie retta, & ſupina, è pianta notiſſima.

Vermicularia, leggete Sempreuiuo minore.

Vernice da ſcrittori, leggete Sandaraca gomma.

Verrucaria, leggete Helitropio maggiore.

Verze, leggete Braſſiche.

Veſicaria è ſpecie di ſolatro, chiamato Halicacabo.

Vitriola, leggete calcantho.

Vincibóſco, leggete periclimeno.

Vitalba è ſpecie di clematide, della quale habbiamo parlato al ſuo luogo.

Vite bianca ſi chiama volgarmente nelle ſpeciarie Brionia, è trà il volgo zucca ſeluatica. E pianta nota. Vite nera ſi chiama in alcuni luoghi Brionia nera, la qual ha le frondi ſimili à l'hedera, ma maggiori, fa i frutti in grappoli.

Vitice volgarmente ſi chiama agno caſto, è di due ſpecie bianco, & nero, è pianta notiſſima in Italia.

Viticella, leggete momordica.

Vngia di cauallo, leggete Tussilagine.

Vngie odorate chiamano i speciali Blatebisantis.

X

X*Anthio volgarmente si chiama lappola minore, è pianta nota.*

Xilobalsamo è il legno del Balsamo, del qual non ne habbiamo cognitione.

Xilo, leggete bambagio.

Xiphio, leggete Gladiolo.

Xiride si chiama da molti spatula fetida, ha fronde simile à l'iride, ma più larghe & appuntate.

Z

Z*Affrano, leggete croco.*

Zacintha è specie di cicorea.

Zea, come pare ad alcuni è la spelta nota per tutto.

Zurumbeth arabico, leggete Arnabo.

IL FINE.

Animali, & Parti loro Necessarie alla Speciaria.

D*E gli animali, & de minerali ne gli predetti semplicici poco habbiamo fauellato, percioche non fa bisogno alla cognitione loro, se non dell'occhio: ma lo Speciale, che ha da trouare li semplici sappia, che, le cose necessarie di quelli sono nelle piante, ne gli animali, & ne minerali. Delle piante si cogliono le radici, i tronchi, i rami, i germini, le midolle, le corteccie, le foglie, i fiori, i frutti, i semi, i succhi, le ragie, le gomme, il vischio, & simiglianti.*

Gli animali, che sono in vso nelle Speciarie sono à tutto il corpo di loro, come di rondine, di code tremole, di lodole, scorpioni, volpe, mille pedi, locuste, & cantarelle, lombrici, cicale, lumache, granci, ostriche, buccine, & simili. Si vsano ancora alcune membra, come sono testa, ossa, & denti di vipere, e d'altri animali, fegati di lupi, & di cerui, cagli di lepore, fiele d'aquila, polmone di volpe, sangue di rondini, testicoli di castoreo, reni di stinchi, verga di ceruo, grasso, seuo, ceruello, midolla di varij animali, vnghie di capra, & di asino, corno di ceruo, & spoglia di serpi.

Sono necessarie ancor alcune superfluità di animali, come sterco di fanciulli, di cani, di lupi, di buoi, di capra, di colombi, vrine, sudori, saliua, pelli, lana, esipo, oui, latte, butiro, sero, cascio, mele, cera, propoli, seta, & altri Minerali che sono di bisogno allo Speciale.

De minerali, & mezzi minerali sono bisognosi il sale, lo adrace, la spungna, lo asphalto, l'alcionio, gli coralli, i smeraldi, i rubini, i zaffiri, lo alume, il litargirio, il solfo, il nitro: diuerse terre, come il bolo armeno, la terra sigillata, & altri simiglianti.

Ma quali siano più in vso, & necessarij alle Speciarie, verremo à raccontare, & prima diciamo quali lo Speciale troui per ordinar la sua bottega.

QVAN-

QVANTE, ET QVALI COSE debbe hauere lo Speciale per fornir la sua Bottega.

SEMI NECESSARII.

Seme di Iusquiamo.
Cardamomo.
Siler montano.
Sinape.
Peonia.
Bursa pastoris.
Amomo.
Dauco.
Caruo.
Ameos,
Leuistico.
Petrosemolo.
Fenocchio.
Aniso.
Comino.
Sparagio.
Apio.
Ruta.
Milio sole.
Fengreco.
Altea.
Seme di lino.
Berbero.
Papauero bianco.
Papauero nero.

Semi quattro maggiori, freddi.

Cioè, di melone.
Cocumero.
Anguria.
Zucca.

Quattro semi minori freddi.

Cioè di Portulaca.
Scariola.
Lattuca.
Et di Endiuia.
Acetosa.
Staphisagria.
Vrtica.
Psillio.
Rape seluatiche.
Genestre.
Seme santo, cioè Alessandrino per i vermi.
Seme di rose chiamato anthera.
Caulo.
Nasturtio.
Cataputia maggiore chiamata cherua, ouer grano regio.
Lupino.
Nigella.
Basilicò.
Miglio.
Orzo.
Formento, ouer tritico.

Frutti necessarij.

Frutto di Carpobalsamo.
Gariophilo.
Noce moscata.
Noce Inda.
Noce metel.
Anacardi.
Bacche di lauro.
Pepe nero.
Pepe lungo.
Pepe bianco.
Tamarindi.
Colloquintida.
Pigne.
Mandorle.
Nociuole.
Dattoli.
Vua passa.
Pignoli.
Tutti i mirabolani.
Prune damaschine.
Sumach.
Mirtilli.
Cubebe.
Oliue.
Iunipero.
Sebesten.
Meloni.
Cotogni.
Zizole.
Sorbe.
Peri.
Pomi aromatici.
Cedri.
Et gli alchechengi.

Fiori necessarij.

Fiori di rose.
Mandorle.
Viole.
Agno casto.
Anthos.
Balaustio.
Epithimo.
Nenufari.
Buglossa.
Cheiri.
Tasso barbasso.
Sambuco.

Basilicò.
Meliloto.
Di Camomila.

Delle foglie necessarie.

Foglie di Boragine.
Buglossa.
Endiuia.
Cicorea.
Scolopendria, cioè lingua Ceruina.
Tamarisco.
Asaro.
Lupulo.
Fumoterre.
Thimo.
Sena.
Cuscuta.
Absinthio.
Menta.
Calamento.
Pulegio.
Origano.
Mentastro.
Serpillo.
Maggiorana.
Saluia.
Rosmarino.
Ruta.
Abrotano.
Centonico.
Spica di tre specie.
Sassifragia.
Chamedrio.
Chamepitio.
Arthanita.
Mirto.
Gramegna.
Trifoglio.
Squinanto.
Laureola.
Lauro.
Esula.
Tithimallo.
Pie Coruino.
Pie Colombino.
Corrigiola.
Sabina.
Millefoglio.
Baccaria.
Cime di Rubo.
Cardo.
Lappa.
Valeriana.
Serpentaria.
Carthamo Marino.
Soldanella.
Delle tre specie di Consolida.
Piantagine.
Neniufari.
Philipendola.
Primauera.
Matrisilua.
Aquilegia.
Bettonica.
Peuerella.
Vermiculare.
Sempreuiua.
Cimbalaria.
Hepatica.
Centro di Gallo.
Coda di Cauallo.
Eupatorio.
Solatro Fluuiale.
Solatro minore.
Prassio.
Artemisia.
Matricaria.
Vsnea, cioè herba molto minuta, che nasce ne' tetti delle case.
Tasso Barbasso.
Ruta Capraria.
Ruta seluatica.
Berbena.
Calidonia.
Finocchio.
Camomilla.
Meliloto.
Centaurea.
Portulaca.
Linaria.
Angelica.
Pimpinella.
Parietaria.
Virga Pastoris.
Sticade.
Scabiosa.
Serpillo.
Polio.
Cocumero Asinino.
Capil Venere.
Lapario acuto.
Agrimonia.
Hipericon, cioè perforata.
Alchechengi.
Caolo.
Viole.
Biete.
Mercuriale.
Altea.
Malua.
Vrtica.
Basilicò Gariofilato.
Rafano.
Verrucaria.
Gariofilata.
Cinque Foglio.
Colarea.
Polipodio.
Felice.
Salice.
Herba grassa.

De Legni necessarij.

Legno aloe, cioè Xiloaloes.
Legno Balsamo, cioè Xilobalsamo.

Tre

Tre specie di Sandali, cioè bianco, rosso, & giallo.
Et il legno de Tamarisco.

Delle tre scorse necessarie.

Corteccie di cinnamomo.
Cassia lignea.
Mandragora.
Cedro.
Granata.
Raphano.
Sambuco.
Radice di cappari, d'incenso.

Delle Radici necessarie.

Radice di Reubarbaro.
Reupontico.
Rubea tinctorum.
Zedoaria.
Gengeuo.
Costo.
Brionia.
Been bianco, & rosso.
Calamo aromatico.
Meo.
Dittamo.
Tormentilla.
Et di fu, cioè Valeriana.

De liquori, & succhi non densati necessarij.

Liquore di Manna, ben che sia rugiada.
Di Opio.
Hipocisto.
Acacia.
Aloe.
Laudano.
Scamonea.
Succo di liquiritia.
Sangue di Dragone.
Camphora.
Cera.

De succhi, & liquori liquidi.

Succo di Bietole.
Viole.
Balsamo.
Olio.
Ciano.
Miele.
Succo di pomi granati.
Cotogni.
Succo di Rose.
Aceto.
Succo di Finocchio.
Agresta.
Absinthio.
Solatro.
Sempreuiua.
Zucca.
Cocumeri.
Anguria.
Squilla.
Latte di Tithimallo.
Succo di Menta.
Succo di scorze di mezo di Sambuco.
Succo di Ebulo.
Succo di Ireos.
Cocumero asinino, latte di Esula, & di tutti i latticinij.
Succo di Chelidonia.
Succo di ruta, & herbe simili, che sono in vso.

Delle Gomme necessarie.

Mirra.
Incenso.
Euphorbio.
Galbano.
Serapino.
Opopanaco.
Bdellio.
Ammoniaco.
Sarcocolla.
Storace.
L'una & l'altra pece.
Vernice.
Mastice.
Gomma Arabica.
Tragacantho.
Charabe.
Gomma di Cedro.
Gomma Elemi.
Gomma di edera.
Gomma di Abete.
Gomma di Pino.
Terebentina.
Colla di Pesce.
Gomma di Finocchio, & Gomma di Ruta.

De Ossi necessarij.

Ossi di dattoli.
Corno di ceruo, & de gli altri ossi, che si vsan si narrano nella sequente colonna, cioè delle superfluità de gli Animali.

Delle superfluità de gli Animali.

Carne di Leone.
Fegato, & intestini di lupo.
Polmone di volpe.
Pelle di dentro del stomacho delle Galline.
Milza di Pollo, & di Cauallo.
Coagulo di lepore, che è meglio di tutti.
Coagulo di Capretto.
Capriolo.

Vitello

Vitello.
Assungia di Porco.
Gallina.
Anera.
Cauallo.
Asino.
Orso.
Tasso.
Becco.
Volpe.
Gatte.
Auoltore.
Assungia humana.
Similmēte Seuo di Capra ouer di Becco.
Medolla di ossa di gambe di vitello.
Ceruo.
Vacca.
Asino.
Osso di cor di ceruo.
Corno di Ceruo.
Fiel di Toro.
Felle di Becco.
Felle di Capre.
Felle di Lepore.
Felle di Testugine.
Felle di Sparauiero.
Felle di Aquilla.
Sero di latte.
Latte di tutte le specie.
Botturo.
Melle.
Cera.
Sangue di Colombo.
Ossi di Sepa.
Muschio.
Seta abrusciata, & cruda.
Sterco di Colombi humano.
Di Gallo.
Sterco di Tarantola.
Auoglio.
Spodio.
Margarite, ouer perle, & Castoreo.

De Metalli necessarij.

Oro.
Argento.
Chalcecaumenon.
Piombo brusciato.
Battitura di Rame.
Cerussa.
Marchesita.
Litargirio.
Minio.
Argento viuo.
Et Argento Solimato.

Delle Pietre necessarie.

Coralli bianchi, & rossi.
Lapis Lazuli.
Pietra Armena.
Pietra Hematide.
Pietra Iudiaca.
Pietra Lincis.
Christallo.
Calamita.
Antimonio.
Cinabrio.
Et Marmore.

De fragmenti, & gemme pretiose.

Saphiri.
Granate.
Hiacinthi.
Smeraldi.
Rubini, & altri simili.

Di alcune specie di terra condensata, & mezi minerali, liquali cosi nascono.

L'asphalto.
Solphore.
Chimelea.
Alume di rocca.
Alume Iamento.
Terra sigillata.
Vitriolo.
Fior di Rame.
Auripimento.
Bolo armeno.
Arsenico.
Sal comune.
Sal gemma.
Sal indo.
Sal Armoniaco.
Sal nitro.
Sal alchali.

Vi sono ancora altre specie di simplici in uso, ma chi in uno paese & chi in uno altro, delli quali non accade, che ragioniamo, ma insegneremo quãdo, & come, & doue si debbano raccogliere li semplici, & elegere. Et però cominciaremo dalle radici.

LE RADICI IN CHE TEMPO SI DEBBONO RACCOGLIERE, come seccare & conseruare. Et doue si habbiano à riporre quando sono secche.

DICONO *alcuni, che le radici si debbono cauare nel Autunno, & altri nel principio di Primauera auanti, che cresçano le frondi: perciochè in questi duo tempi si troua la virtù nelle radici, più che in alcuna altra parte, ma io credo, che molto più humore si troui in quelle, che si cauano la Primauera, per non hauer prodotto oltre fusti ne foglie, ne fiori, da cui si tira tutto l'humore delle radici. Et parmi perciò ragioneuol cosa, che quelle dell'Autunno non debbiano essere, per hauer di poco tempo fruttato, nè così piene, ne così vigorose, quantunque però non voglio negar io, che quelle della Primauera per esser molto più piene d'humore di quel, che vi si conuerrebbe, & molto manco digesto, che non è, poscia quel, che vi si ritroua l'Autunno, non sieno più atte à putrefarsi, & corrompersi nel serbarsi di lungo: al che hauendo rispetto Dioscoride, disse espressamente, che le radici si debbano cauare nel cadere delle foglie, che elle producono, il che accadendo, secondo la natura de diuerse piante varij tempi dell'anno. Bisogna star attento di raccogliere ciascuna radice nel suo tempo determinato, stirpandole di terra, essendo però possibile, tutte intere, & in quei terreni, & sotto quei climi del Cielo, che li sono più familiari.*

Deuono oltre à ciò le radici esser ben nutrite, & ben salde, nette da ogni putredine. ma però, che non siano per troppa copia di superfluo nutrimento della grassezza del luogo, oue elle nascono, più piene, & più grosse del douere, ne ancora per difetto di quello suanite, & rugose il che considerando Galeno mentre che scriueua delle radici dell'iride al primo libro de gli antidoti: sono inutili vniuersalmente, diceua, in tutte le specie delle medicine quelle radici, che sono fiappe, & rugose. Et quelle sono veramente peggiori delle mezanamente nutrite, & mediocremente cresciute, che passano la mediocrità della grossezza, & che contengono in se più humore di quel, che vi si ricchiede.

Ma è però d'auertire auanti, che si secchino, di cauar fuori quella legnosa midolla, che quasi in tutte le radici si troua, per esser ella inutile, & di niun valore: come nelle radici della gentiana, del pan porcino, dell'Aristolochia rotonda, dell'iride, della brionia, della centaurea maggiore, & di alcune altre piante cotal midolla non si troui.

Secche, che sieno poscia la radici à bastanza, & che ben si conosce, che si possono conseruare senza guastarsi, & ripongasi in luoghi oue non penetri il Sole, non entri il fumo, l'humido non tochi, & la poluere non arriui. Ma sia vn luogo eminente, & secco, & rimiri il Settentrione, oueramente il mezzo giorno. Quando si riponessero non del tutto ben secche, hauendo però auertenza, che in quel tempo l'austro humidissimo vento non gli spiri sopra: possonsi poscia così seruare tanto tempo, quanto elle durano, senza suanirsi, tarlarsi, & corrompersi, quantunque le sotili, come sono quelle dell'asaro, de l'asparago, del phu, del rusco, ouer brusco, & altre simili, non

simili, non durano più d'vno anno tutto che l'elleboro tal bianco, qual nero, per sottil di radici che si sia, fino à trenta anni si conserui buono.

Debbesi dico osseruare il tempo del ricogliere, il luogho del riporre, & il termine del durare non solamente nelle radici, ma in ogni altra parte di ciascuna pianta, & parimenti de gli animali, come è il sangue del becco, il fegato, lo sterco, & il budello del lupo, il polmone della volpe, la vesica del porco cingiale, la spoglia delle serpi, & altre simili. Ricolgansi adunque tutte queste cose quando si ritrouano del tutto piene della virtù loro, & non in modo alcuno fuor de tempi, & delle stagioni appropriate.

Ne sono però da biasmare coloro, che nel cogliere alcune herbe, & radici osseruano alcuni tempi determinati, & alcuni aspetti de pianeti del Cielo, per ritrouarsi scritto da Auttori degni di fede, che le radici della peonia per il mal caduco non si debbono cauar di terra se non nel scemare della luna. Ne parmi, che sia tal opinione del tutto reprobabile, ne da comparare con le sciochezze de gli incantesimi, & altre cose vane, scritte da Pamphilo, perciochè essendo rette le nostre cose terrene dalle celesti superiori, può molto ben stare, che la Luna, come pianeta più de tutti gli altri proquinquo à noi, & di velocissimo mouimẽto, habbia cosi nelle piante, come in molte altre cose hor nel crescere, & hor nel scemare, che ogni mese si vede in lei, non poco rispetto. Onde non senza cagione disse Galeno, che l'alisso herba si deue ricogliere pe i morsi de' cani rabiosi ne giorni canicolari, parimenti i granchi de fiumi per lo effetto medesimo, nel qual tempo si ricolgono gli scorpioni, & si ritroua l'ancusa con la radice tutta piena di sangue, come ancora si debbono sempre le piante di natura calda ricorre in luoghi caldi, & asciutti. Et però scriuendo Hip. à Crateua diceua: sforzarati quanto è possibile di ricorre l'herbe delle radici nelle montagne, ouer sopra gli alti colli; perciochè queste veramente sono più salde, & più acute di quelle, che nascono in luoghi humidi, & acquosi: & questo per ritrouarsi ne monti la terra più densa, & l'aere più sottile. Ma procurerai ancora di cogliere i fiori di quelle, che nascono intorno alli stagni, a i paludi, a i fiumi, & alle fontane, & massimamente quelle, che so io esser deboli, suanite, & di dolce sustanza.

Cauate oltre à ciò, che sieno le radici di terra, lauinsi prima in acqua chiara fin tanto, che siano ben nette dalla terra, & dal fango, & mondinsi poscia da tutte quelle picciole & capillose radicette, che quasi tutte vniuersalmente hanno d'intorno, & pongansi con ogni diligenza à seccare, & essendo, come sono quelle del finocchio, dell'apio, dell'esparago, del brusco, del polipodio, della rubbia, dell'endiuia, & altre simili secchinsi nell'ombra, & nel vento, & non si lascino in modo alcuno toccare dal sole, acciochè non ne risolua egli, per esser rare, & sottili, tutto quel buono, che vi si troua. Ma se seranno di quelle, che naturalmente sono grosse, come di gentiana, d'enola, di mandragora, di brionia, & altri simili, & che il tempo sia nuuoloso, & d'inuerno, acciochè tenendole à l'ombra non si muffino, ne s'infracidiscano, si possono securamente seccare al Sole, & al vento. Il che più commodamente fare, puossi, quando tagliandosi in sottil parti s'infilano in qualche sottil fune, in guisa, che l'vna parte non tocchi l'altra, ouer, che si distendono sopra gratici & ogni giorno più & più volte si mouano con la mano.

Come si debbano riccogliere, & seccare le herbe, & riporle.

Debbonsi parimenti ricorre, gouernare, & seccare l'herbe nel modo medesimo, che le radici: eccetto quelli, che giornalmente si adoperano verdi tanto per l'uso delle medicine, quanto de cibi, & condimenti loro, come la lattuca, l'endiuia, la cicorea, la procacchia, la borragine, la bietola, l'atriplice, il cauolo, le viole nere, la vetriola, la mercorella, la rucchèta, il nasturtio, il basilicò, il petrosemolo, il iusquiamo, il sempreuiuo, il solatro hortolano, l'halicacabo, la acetosa, l'asparago, la malua, l'acantho, & altre assai. Come quando si vuole vsare alcune herbe calde, si tolgono alle volte più presto fresche, che secche, oue sia la intentione di meno scaldare: percioche l'humidità, che si ritroua esser nelle verdi, mitiga assai il calore, che si ritroua in loro. Et queste sono l'amaraco, la menta, l'assenzo, il thimo, la thimbra, la ruta, la calamintha, il sisembro, il pulegio, l'abrotano, & altre simili.

Sono ancora alcune, che si debbono ricorre quando cominciano à produre i fiori, come è la centaurea minore, le viole, l'origano, il simphito petreo, il pulegio, il serpollo, l'amaracō, il polio, il thimo, il chamedrio, il chamepitio, la chamamila, il crisanthemo, la stecca, l'hissopo, il fumoterra, & altre simili piante, le quali per breuità trapasso.

Ricolgansi oltre à ciò queste cose ne tempi asciuti, sereni, non con nebbia, ne nuuoli, & non pioggia, & poscia ben nette dalla terra, & da altri mescugli, diligentemente si secchino all'ombra: come, che alcune ve ne sieno, che per hauer il fusto grosso, & carnoso, come è l'acantho, & altre per hauer le foglie molto humide, & grosse, come la procacchia, & il crethamo, che hanno bisogno d'esser secche al Sole: percioche riponendosi à seccare all'ombra senza alcun dubbio s'infracidirebbono. Secche adunque, che sieno, ripongansi in sacchetti, ouer scatole di legno, & debbonsi tenere ben serrate, acciochè non si suaniscano.

Il perche errano molti speciali, che legate l'herbe secche in mazzetti l'apiccano al palco delle botteghe, oue non solamente perdono in breue tempo ogni vigore robbatogli delle diuerse qualità dell'aere, ma diuentano ancora vna sentina di mille sporcitie, perche non solamente si caricano in breue di poluere, & di tele di ragni, ma diuentano tutte nere per la gran moltitudine delle mosche, che giorno, & notte vi si riposano.

Ne ancho è cosa troppo laudabile il tenere appiccati ne sacchetti de tela, come costumano alcuni altri: percioche penetrandoui dentro l'aere al tempo del gran caldo, risolue, consuma, & suanisce ogni virtù loro, & la poluere, che vi rimane, le guasta, & corrompe, di modo, che per conseruar l'herbe & parimenti le radici nella virtù loro, non è miglior cosa, che seruarle nelle scatole ben stiuate, ouer in vasi di terra cotti diligentemente serrate, come insegna Hippocrate, scriuendo à Crateua cotai parole. Tutti i medicamenti, che sieno, come succhi, & liquori portinsi in vasi di vetro: & l'herbe, i fiori, & le radici in vasi di terra cotta nuoui, acciochè il uento, & parimente l'aria non ne risolua il vigore. Il che se vuol Hippocrate, che s'osserui nelle fresche, tanto maggiormente si deue osseruare nelle secche.

Quando

Quando si debbono ricogliere i fiori, seccare, & ripore.

Debbonsi oltre à ciò corre i fiori, come l'altre parti delle piante nel tempo, che hanno più vigore, & non quando già mezo suaniti sono per cadere. Quelli de cappari si ricolgono auanti, che s'aprano: & le rose quando non ben del tutto sono aperte: & tutti gli altri vniuersalmente, come sono vsciti ben fuori. Et perche quasi per il più tutti i fiori sono più fragili, più teneri, & più sottili dell'herbe, che li producono, non solamente bisogna non seccarli al Sole, ma ne anco all'ombra in luoghi troppo caldi, percioche non manco gli suanisce la caldezza dell'aria, & da' luoghi eminenti, che si faccia quella del Sole.

Secchinsi adunque in luoghi temperati voltandoli, & riuoltandoli spesso, accioche non si guastino: vsino diligenza che restino secchi, ò nel colore medesimo, che haueano verdi, ò poco da quello stesso lontani: percioche è cosa certa, che quei fiori che nel seccarsi perdono in tutto il colore, non sono di valore alcuno nella medicina. Seccansi benissimo distesi sopra lenzuoli di tela, & coperti con veli più sottili.

Durano i fiori secchi vniuersalmente vn'anno, quantunque quelli della camomilla, della centaurea, del crisanthemo, della ginestra, dello sparto, & delle rose alquanto più in lungo conseruare si possino, tenendoli ben chiusi nelle scatole.

In che guisa si debbono ricogliere i semi.

Hannosi parimenti con non poca diligenza da ricorre i semi tanto quelli dico, che nascon all'herbe discoperti, come quel del Litospermo, del phalari, del finocchio, dell'anetto, del caro, & cimino che riserrati in capi, come quello del papauero, della nimphea, del melanthio, & dello iusquiamo. Chi chiusi in bacelli, come le faue, i fagioli, i ceci, i piselli, i dolichi, & i lupini. Chi dentro in cornetti, come il fen greco, il meliloto, la senape. Et chi in diuersi inuolgi rauolti, quanto quelli, che si ritrouano intorno alla midolla d'alcuni frutti, come è il seme del cedro, de gli aranzi, de limoni, delle pere, delle mele, delli cotogni, de' peponi, de cedruoli, delle zucche, & delle angurie, togliendo quelle de' frutti, quando i frutti son ben maturi, & quelli dell'herbe, quando già fate secche più non verdeggiano. Et quantunque molti semi, si ritrouano, che molto più d'vno anno si conseruano; nondimeno molto meglio & più sicura cosa è rinouarli ogn'anno: percioche pochi ne rimangono che inuecchiandosi non s'infracidiscano, & così acquistano vn calore fuor del naturale loro. Secchi adunque che siano, conseruansi nelle scatole, & in luoghi secchi: percioche ageuolmente tirano à se l'humidità del luogo.

Quando si debbono ricogliere i frutti, & di poi conseruargli.

I Frutti poi, come sono le lusine, le ginggiole, le bacche del mirto, le mele cotogne, le ciregie, amarene, le corniole, le sorbe, i fichi, i melagrani, & altri che serbano per l'vso della medicina, si debbono spiccare da l'albero, quando son ben maturi: quantunque le sorbe per seccare si ricolgono non mature: auertendo però, che doue sia intentione di molto costringere, & di ristagnare si debbono cogliere i frutti co-

strettiui, più presto alquanto immaturi, che altrimenti. Le noci poi, le mandorle, i pistacchi, & i pignuoli, & le nocciole non si riuolgano, se del tutto prima non sono arriuate all'vltimo grado della maturità loro ilche si conosce quando gli inuogli esteriori, che li sono attorno si scorticano per loro stessi, & che scotendo l'albero ageuolmente cascano: altrimenti molto nel seccarsi si ritirano, & rimangono assiderati. Quelli adunque che di questi si conseruano secchi, ripongansi nelle scatole, & nelle casse; percioche meglio si conseruano, che ne sacchi, & quelli che si conseruano per tutto l'anno freschi, ò per maggior parte del tempo, attacchinsi in luoghi asciuti, come si fa con l'vua, con le pere, con le cotogne, & co i melagrani: ouer sopra la paglia, come si fa con le mele, con le nespole, con le sorbe, ouer sepeliscansi nell'orzo, & nel miglio, come si fa con i cedri, con i limoni, & con gli aranzi.

Come conseruare si debbano le corteccie.

LE Corteccie appo questo che si prendono da' frutti, come sono melle, del cedro, de melagrani, & dalle zucche: quelle che si leuano da gli alberi, come de incenso, di legno guaiaco, di sambuco & di frassino: & quelle che parimenti si spogliano dalle radici, come di cappari, di mandragora, di thapsia, di turbith, di esula, & d'altre piante, non altrimenti si debbono seccare, che le radici, & così medesimamente riporre.

Come si debbano fare, & conseruare i succhi.

I Succhi ancora, come cose necessarie, sono da esser fatti, & conseruati che non si guastino per tutto l'anno con ogni debita ragione, & diligenza. Cauasi adunque questi non solamente dall'herbe, ma dalle radici ancora, & parimente da frutti.

Quelli che si cauano dalle radici, come è il cirenaico, & quello della glicirrhiza si debbono fare nello spuntare, che fanno le foglie da terra.

Quelli delle foglie, auanti che le piante producano i fiori, & che diuenti il loro gambo legnoso, & quelli de frutti alcuni quando sono maturi, come vuol esser quel de melagrani, de cedri, de limoni, & delle bacche del mirto, & alcuni de gli alquanto immaturi, come delle noci, delle more, del licio, delle bacche del ligustro & dell'acatia, il che parimenti si conuien fare con l'omphacio. Di tutti questi quelli si conseruano seccandosi al Sole, oueramente à lento caldo di fuoco, come lo aloe, l'elaterio, quello dell'assenzo, & dell'eupatorio, dell'hipocisto, della liquiritia, & simili. Et altri si conseruano così humidi senza seccarli, ne condensarli altrimenti. Ma non però tutti si riserbano in vn medesimo modo; imperoche si serban alcuni chiarificandoli prima, & cuocendoli poi alquanto al fuoco, come si fa con quelli de rose, & d'endiuia, di buglossa, d'acetosa, di lupuli, d'apio, & di finocchio, & altri senza cuocerli altrimenti, spremendoli, & lasciandoli fare la residenza, & tramutandoli di vaso in vaso finche si schiarificano, come si fa con quello di melagrani, & di cedri, & di limoni, & delle mele cotogne, & delle more. Ma è molto ben d'auuertire, come

dice Galeno al sesto lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi che si corrompono ageuolmente, volendosi serbare i succhi liquidi. Se nel chiarificarli non si cuocono à bastanza, & poscia non si metta sopra per conseruarli dello olio, come ben sanno fare i diligentissimi Speciali.

Gomme, lagrime, & ragie.

Le gomme sono come l'opopanaco, l'ammoniaco, il serapino, l'euforbio, il galbano, il bdellio, la mirra, l'incenso, la sarcocolla & la storace. La Ragia sono come la laricina, la terebentina, la abietina, la picea, la strobilina, la lentiscina, & quella del pino. Le lagrime poscia, come è il latte, che si ricoglie de capi di papaueri, chiamato propriamente opio, la scamonea, quello della thapsia, il latte di tithimalo, di cancamo, il liquore della tragacantha, quel delle viti, del ginepro, de mandorli, di ciregie, & quella ancor, che chiamano volgarmente gomma Arabica. Quantunque vogliono alcuni, che questa, & quelle de susini, de mandorli, & di ciregie, più presto siano gomme, che lagrime. Ma sia pure come si voglia, il tutto sta in saper ben conoscerle; imperoche non mancano truffatori.

Alcuni seruano questi tempi à raccogliere i fiori, i semi, & le radici, & vogliono che nel mese di Aprile, & di Maggio, si raccogliano prima le herbe, et poi i fiori.

Ma i semi si debbono raccogliere l'Estate, cioè nel mese di Giugno, ouer di Luglio: percioche all'hora sono più virtuosi.

Ma le radici si debbono raccogliere nell'Autunno, percioche in tal tempo le foglie, & i semi li seranno caduti, ouer seranno seccate, & all'hora tutta la virtù della pianta è nelle radici.

Oltre à ciò le herbe si deueno seccare à l'ombra.

Ma i semi si debbono seccare al Sol lento.

Ma differenza è tra le radici; percioche alcune si seccano al Sole, si come sono le radici grandi, percioche sono di grossa sustanza. Come è la radice di brionia, di reupontico, di aristolochia, di gentiana, di mandragora, & di altri simili: ma la radice d'ireos, petrosemolo, di finocchi, di apio, di gariophilata, di asaro, & simili, le quali sono di rara sustanza, si debbono seccare all'ombra. Et tutte le cose predette, cioè i fiori, l'herbe, i semi, & le radici non si debbano riporre, se prima non sono, ben secche; percioche si putrefarebbono.

Oltre di ciò è anco da guardarsi, di riporle oue vi sia fumo, ouer al Sole, ouer in luogo humido, ouer pien di poluere, percioche li caderebbe ogni virtù, ma si debbono conseruare in sacchetti di lino: ma i semi, & i fiori, & le radici, si debbono riporre, & tutte da sua posta.

Ma alcuni, si come è Rinaldo da Villanoua in vn certo suo libro scriue, che l'herbe, i fiori, le radici, & i semi, che hanno mirabile proprietà ad alcune infermità, raccolte, secondo che i segni del zodiaco; Percioche alcuni segni sono mobili, si come è l'Ariete, Cancro, Libra, & Capricorno: & in questi segni mobili sono da esser raccolti i succhi, i semi, & le radici solutiue; percioche più felicemente, & più presto operano.

Tra le herbe, si come è il mezereon, la sena, & la laureola.

Tra i semi, si come è il seme del carthamo, & di laureola.

Tra i succhi la scamonea, il succo d'ireos, & di cocumeri seluatichi.

Delle radici, si debbono cogliere, si come è il turbith, l'esula, il reubarbaro, & cose simili.

Negli altri segni che sono stabili, ouer fissi, cioè Tauro, Leone, Scorpione & Aquario, in questi segni si debbono raccogliere similmente le herbe, le radici, i succhi, & li semi, stittiche & constrettiue; Percioche meglio operaranno contra il flusso, & il vomito.

Tra l'herbe si raccoglie, la piantagine, il Mirto, & la felice.

Delle radici, si come è la radice di felice.

Tra succhi, come è il succo di meli cotogni, d'acacia, & di mirtilli.

De semi, si come è il coriandro, il seme di Mirto, & di rose & altri.

Tra frutti si raccogliono le sorbe, i cotogni, i pomi granati, pere, nespole, sumach, & galla.

Tra gli altri segni del zodiaco, che sono quattro, i quali non sono stabili, ne mobili, ma sono medij, cioè Vergine, Sagittario, Gemini, & Pisces, ne quali sono da esser raccolte le herbe, le radici, & semi, i quali non sono solutiui, ne stittici, si come è il finocchio, l'apio, l'abrotano, l'artemisia, la menta, & altri semi simili.

Ma perche questo modo sopradetto è troppo difficile per gli speciali, si lasci à peritissimi Dottori. Si debbono adunque raccogliere in tempo sereno, chiaro, & non ventoso: è anco da guardare che non si raccogliano finche non siano nella loro perfetta bontà, & maturità, & nel suo tempo, & non si raccolgano quando sono vecchie, & consummate per alcuna loro infermità.

E anco cosa degna da saper che le herbe, si raccolgono in terre montuose, e dure, sono più forti di virtù, che quelle che si colgono ne gli horti, nelle valli, nelle terre grasse, & ne giardini.

Oltre à ciò si debbe corre tra le herbe, quelle che sono più ramose, & che sono co' suoi semi, si come è il sticados, il mentastro, il dittamo, el tribolo marino, & l'hissopo, & simili.

Sono da esser raccolti i fiori auanti, che cadano, si come sono i fiori di alcanna, di tormentilla, di biesmino, & simili.

Ma il tempo di raccogliere i frutti è quando sono buoni, maturi, si come è l'vua, i fichi, le prugne, i dattoli, & altri simili.

I semi si debbon raccorre quando si cominciano à seccare, & cadere, & innanzi, che cada sopra quelli l'acqua, che dalla pianta si distrugge.

Il tempo di cogliere le radici, i rami, & le scorze è quando comincia à cadere le loro foglie. Oltre à ciò bisogna cauare i succhi delle piãte, mentre che sono tenere, si come è il succo della celidonia, & della sempreuiua, & dell'hipocisto, & dell'absithio, & di simili, quando che vorrete cauare il latte d'vna pianta, ouer di alcun albero, sarà necessario, che si tagli mentre che la pianta viue ancora in terra, & non dopo che ella serà cauata.

Douete ancora sapere, che le radici, le foglie, & i rami sian di qualunque pianta si voglia, non si debbono seccare, se prima non sono lauati dalla terra con acqua, & dalle sporcitie loro. Oltre di ciò si debbono seccare in luogo ombroso, oue

non vi sia humidità. Et riponganſi i fiori delle herbe medicinali in caſſe di legno, & ſimilmente ſi conſeruano l'herbe ſtittiche, & le radici. Ma i ſemi ſi debbono riporre in ſacchetti di cuoio, acciochè meglio ſi conſeruino, come narra Dioſcoride.

Ma perciochè il modo ſopradetto per gli ſpeciali, & maſſimamente per gli indotti è alquanto confuſo. Si deue raccorre nel meſe di Marzo le viole, & di quelle farne i trochiſci de viole, & il ſiropo violato, & cauarne il ſucco, & l'olio violato, & farne acqua. Ne ſeccarete ancora à l'ombra nel medeſimo tempo, & le reponerete.

Raccogliete ſimilmente nel medeſimo meſe il fumoterre, & ne fate il ſiropo maggiore & minore, ne cauate ancora il ſucco, & il reſeruate, benche tutte queſte coſe ſi poſſono fare nel principio di Aprile. Similmente incominciate è raccogliere il maſtice infino al fine di Aprile.

Coliete ancora la ſquilla ſecondo larte, & ne fate lacero ſquillitico, & lo hoc di ſquilla, & l'oſſimele.

Nel meſe di Aprile ſi deue raccorre l'euphragia, della qual fanne acqua, & anco ſeccala; perciochè è mirabile per gl'occhi.

Similmente raccogliete i fiori di boragine, di bugloſa, de quali ne fate conſerua, ne ſeccate, & ne deſtillate. Et fate acqua di boragine, & di bugloſa.

Oltre ciò ſi deue raccorre gli occhi di piopa: de quali ne fate l'vnguento populeon.

Etiandio raccogliete la menta, la maggiorana, la citronella, l'iua maggiore, gli aſparagi, & li riſeruate.

Ancora coglìete i lilij, & ne fate l'olio chiamato irino.

Cogliete ſimilmente il meliloto, & ne fate empiaſtro.

Anche cogliete la ſcolopendria, la betonica, & il capil venere, & ne deſtillate, & ne deſiccate, & riponete.

Similmente cogliete le viole gialle, & ne fate olio, chiamato olio cheirino.

Deueſi ancora raccogliere la borſa paſtoris, & farne acqua & ſeccarne, & raccoglierne.

Nel meſe di Maggio, ſi deue raccogliere le roſe roſſe, & farne acqua mentre ſono freſche, & fate l'acqua roſata, & la purificate al Sole: oltre à ciò, che cauate il ſucco, & il reſeruate, & ne fate la conſerua roſata, & il zuccharo roſato, & finalmente ne fate l'oglio roſato ottimo ſecondo l'arte.

Ma notate, che in doi modi ſi puo far l'olio roſato. Prima ſi puo fare delle roſe non complete, & de l'olio omphacino, il qual oglio è più ſtittico & confortatiuo, & freddo. Secondo ſi può fare l'olio roſato di olio di oliue mature, il qual è più.. & mitigatiuo del dolore, & non è tanto freddo, ſi come è il primo. Ancora ne ſeccate & le ſeruate & etiandio ſeruate i boccoli di quelli auanti, che s'aprano; perciochè ſono più ſtittici, & cordiali, & ne fate di quelle i trochiſci diarodon.

Si deue ancho raccore nel medeſimo meſe il papauero bianco, il nero, & il roſſo, & ne reſeruate per l'vſo, delquale ne fate l'opio, & l'ipociſte pur nel medeſimo meſe.

Oltre à ciò raccogliete la camomilla, & ne fate l'olio, & ne reſeruate i fiori eſſendo ſecchi.

Ancora

Ancora si deue racorre i fiori di ginestra, & farne il mele ginestrino, ilqual è ottimo per le scrophole, ne fate ancora l'acqua buona per il mal di renella.

Cogliete similmente i fiori di malua, & ne fate il mele maluato.

Etiandio cogliete l'anetho, & ne fate olio, ancora cogliete i capi del iusquiamo & ne seccate.

Raccogliete similmente il seme della Bursa pastoris, & il riponete.

In questo medesimo si deue raccorre la saluia, & cauarne acqua, & ancor desiccarla, & poi seruarla.

Sono alcuni ancora, che raccogliono gli hermodattili. Ma io penso, che meglio sarebbe raccorli nel mese di Agosto, & raccogliete similmente la gomma dell'hedera, & altri simili. Deuesi ancor raccor la manna in questo mese tanto in Oriente, quanto in Calabria: perciòche all'hora questa rugiada cade dal Cielo.

Nel mese di Giugno, cogliete tutte le herbe, che si debbono riporre, si come è il cedro, l'origano, il pulegio, il sticados, il polio, la celtica, l'abrotano, l'absinthio, il prassio, ouer marubio, l'eupatorio, l'iphericon, il chamedrio, il chamepithio, la satureia, il rosmarino, la centaurea maggiore, & minore, l'artemisia, l'agrimonia, il penthasilon, il millefoglio, la betonica, il thimo, l'epithimo, l'hissopo & simili, i semi delle quali, ne le loro radici sieno in vso.

Raccogliete ancora le balaustie, & le riponete. Si fa ancora nel fine del medesimo mese l'aloe de i succhi dell'herba zambana. Cauasi etiandio il succo delle radici della liquiritia, & il reseruate, ma le sue radici si debbe raccorre nel mese di Agosto, le quali cauate le seccate, & riponete.

Deuesi raccorre pur nel medesimo mese, il comino, l'aniso, l'incenso, la vernice, l'ammoniaco, l'opoponaco: ma alcuni dicono, che si deue raccogliere nel mese di Maggio. Fassi ancora la scamonea, la qual è il succo inspessito d'vna certa specie di volubile, ouer d'vna specie di tithimalo.

Nel mese di Luglio deuesi raccorre il seme di Laureola, & fare etiandio l'elettuario di latte di vna bula.

Cauasi ancora il succo di cocumeri seluatichi.

Raccogliesi similmente il seme di fen greco, di ginestra, staphisagria, il seme macedonico, di petrosemolo, d'apio, di ruta, di iusquiamo, di granasolis, di senape, di vrtica, di eruca, & di piantagine. Debbesi ancor riccorre i quattro semi freddi minori, cioè di scariola, di endiuia, di lattuca, & di portulaca: & i semi quattro maggiori, cioè d'anguria, di citrulli, di melone, & di zucca.

Cogliete ancora il seme di leuistico, di cicuta, & di pastinaca seluatica, & il seme di caruo. Deuesi similmente fare l'acatie nel fine di questo mese del succo di prunelli seluatici, & seccateli al Sole. Cogliete etiandio pur nel fine di questo mese, ouer nel fine di Agosto l'Anthera, & il seme del Siler montano, & il seme di Nasturtio, & di ruta.

Nel mese di Agosto deuonsi cauare le radici di sassifragia, di liquiritia, di acoro, di cipero, di galanga, di mandragora, di brionia, di brusco, di reupontico, di cassia lignea, & di piretro.

Cauate similmente le radici del dittamo, di tormentilla, & di faua inuersa, ouer di solatro maggiore.

Deuonsi etiandio cauare le radici di gentiana, di esula, di Astrologia longa, & rotonda, di cocumeri, di enula, delle tre specie di consolida, di valeriana, di meu, di gariophilata, di apio, di petrosemolo, di finocchio, di brusco, di asparagi, d'ireos, et simili. Cauate similmente nel fin di questo mese, & cogliere il seme, & la radice di brionia. Fassi ancora il vischio, & la terebentina delle grane verdi.

Nel mese di Settembre raccogliete l'agnocasto, cioè il suo seme, & le radici di cappari, & dell'uno, & l'altro heleboro, cioè bianco & nero, le radici di peucedano.

Cogliete ancora la lingua ceruina, ò il citrach, et il capiluenere, & il seme & fiore di finocchio, & le seccate. Percioche all'hora è ottimo il seme di quello.

Nel mese di Ottobre raccogliete la philipendula, la centaurea, l'absinthio, & il pan porcino.

Nel mese di Nouembre deuesi raccorre il legno del cedro, & secondo alcuni l'Esula, & il mezereon.

Nel mese di Decembre cogliete le bacche di lauro, & ne fate l'olio laurino, & l'olio di lentisco, & i frutti di ginepro, & i pomi della mandragora.

Nel mese di Genaro deuesi raccorre i frutti del brusco, & cauare le radici dell'oringio, & comporle, & le scorze di cedro, lequali componete, & seruate.

Nel mese di Febraro cogliete la cimbalaria, l'hepatica, la pulmonaria, & cominciate à raccorre le viole infino al mese di Marzo.

Notate oltre à ciò, che tutte l'acque, che si distillano con l'herbe si debbono stillare nella Primauera, cioè da mezo Marzo infino al fine di Aprile, & poi che saranno fatte, si debbono porre al Sole almeno per quindici giorni, accioche si purificano dal fumo.

Ma se non vollete, che punto sappino da fumo le stillate à bagno Maria.

In che modo si debbano riporre l'herbe, i fiori, & i semi, & altri accioche si conseruino.

E Necessario, che si ripongano i fiori dell'herbe medicinali in casse de legno, & i semi in sachetti di coio.

Debbonsi riporre le cose humide, si come sono i succhi, le gomme liquide, gli elettuarij & simili in vasi grossi di vetro, ouer di terra vitriata, ouer di argento, ouer di corno, & simili.

Ma le medicine molle, che sono da esser riposte in vasi di rame. Similmente ripongansi gli vnguenti, ne quali intrano le pece, & l'aceto.

Gli Grassi, i ceruelli, debbonsi porre in vasi di stagno.

Le polueri, si come è la hiera pigra, & simili, ponganſi in vasi di terra di bocca stretta, serata la bocca, della quale si obtura con cera, ouer con creta, acciochè non si risolua la loro virtù.

Riponganſi i rob, si come è il rob d'vua, di cotogni, di pomi, di Mirto, & simili in vasi di terra nuoui: percioche la terra tira à se la loro humidità.

Gli olij debbōsi riporre in vasi di vetro, la cui bocca sia chiusa, acciochè non si destruggano, & non pucino.

Le specie

Le specie aromatice, si come è il zibeto, si pongano in vasi d'oro, ouer d'argento indorato, ouer in vasi di vetro.

Tutte le cose acetose, che si debbono seruare, si pongano in vasi liniti di cera, ouer di pece.

Deuesi riporre ogni specie di vino in vasi di vetro, ma quello che è facile da corrompersi pongasi in vasi di terra, accioche quella disecchi ogni sua humidità superflua, laqual è causa, che quel si corrompe.

Ma non sarà fuor di proposito se per ordine di alfabetto racontamo gli semplici, & le lor parti, come sono le radici, le foglie, i fiori, i semi, i frutti, le corteccie, le gomme con i succhi, & acque loro: & oltre à ciò quali minerali si richieggano alla speciaria, & quale parti di animali, in che tempo si debbano raccogliere, allogare, & quanto durino.

In che tempo si debbano raccogliere le radici, in che luogo conseruarle, & quanto tempo durino.

Deue lo Speciale hauere ordinariamente le sequenti Radici nella sua Bottega.

Di Acoro.	Costo.	Peonia.
Asfodelo.	Ditamo.	Petroselino.
Altea.	Enula.	Peucedano.
Apio.	Felice.	Piantagine.
Aristolochia.	Filipendula.	Piletro.
Asaro.	Finocchio.	Reubarbaro.
Bedeguar	Frassino.	Reupontico.
Brionia.	Gariofilata.	Rubea.
Brusco.	Gentiana.	Rubo.
Buglossa.	Gramegna.	Satirion.
Boragine.	Giglio.	Sassifragia.
Centaurea maggiore.	Ireos.	Scruphularia.
Calidonia.	Iringo.	Solatro.
Ciclamine.	Liquiritia.	Sparagi.
Ciparo.	Malua.	Spatula fetida.
Condisi.	Meu.	Tormentilla.
Consolida.	Moro.	Valeriana.

QVESTE SONO LE RADICI, CHE COMMVnemente si vsano nelle maggior parte delle Speciarie, le quali si raccoglieranno nei tempi, che scriueremo.

Acoro si deue racorre nel principio dell'estate, & ben lauarlo, & con vn coltello nettarlo dalle superfluità estrinseche, poi tagliarlo in quattro parti. Si deue seccar al Sole, & secco si conserua per tre anni. Alcuni vogliono, che si debba raccogliere nel mese di Agosto, come si fanno l'altre radici.

Apio, cioè la sua radice si deue cauare nel mese di Agosto, & nettarla dalla terra, & da ogni altra superfluità, & oltre à ciò cauare la medolla di dentro, il che etiandio far si deue nelle radici di fenochio, & di petrosemolo.

Amphodello, perche si troua in ogni tempo non si deue seccare, percioche è meglio fresco.

Bedeguar si deue raccogliere nel mese di Agosto, & similmente la brionia, & il brusco.

Centaurea maggiore, cioè la sua radice si deue raccorre nel mese di Luglio.

Ciclamino si raccoglie nel mese di Ottobre.

Chelidonia si puo conseruare tre anni.

Cipero si conserua per doi anni, & si deue raccorre nel mese di Agosto.

Costo si può conseruare per dieci anni.

Dittamo si colga il mese di Agosto, & si conserua doi anni.

Enula si deue raccogliere nel principio dell'Estate & seccarla al sole. Et seccasi conserua da doi sino à tre anni.

Filipendula si coglie nel fine dell'Autunno, ouer nel mese di Ottobre, si conserua dieci anni.

Gentiana si raccoglie nel fin della Primauera, ma alcuni vogliono che sia meglio il mese di Agosto.

Gariofilata si raccoglie pur di Agosto.

Liquiritia pur si raccoglie di questo mese.

Meu si coglie di Agosto, & si conserua per doi anni.

Peonia si raccoglie l'Jnuerno, ma alcuni la cauano di Agosto quando la Luna scema. Si conserua per vn'anno.

Peucedano, si raccoglie di Settembre, & si conserua vn'anno.

Piretro si caua l'Inuerno, ma alcuni vogliono di Agosto, & si conserua per cinque anni.

Reubarbaro, & Reupontico dicono che si puo conseruare dieci anni.

Solatro si deue raccorre nel mese di Agosto, similmente i sparagi, & la Sassifragia, laqual si conserua per tre anni.

Tormentilla si raccoglie pur di Agosto, & anche la Valeriana, laqual si secca al Sole, & dura tre anni.

Ireos si deue raccorre nel mese di Agosto, & si conserua doi anni.

Iringi si colgano nel mese di Decembre.

Ma debbe lo speciale auertire tre cose attorno alle radici, prima, come habbiamo detto, deue osseruare il tempo, nel qual si hanno à raccogliere, dipoi il modo di seccarle, & riporle, & appresso quanto tempo possano durare nella lor virtù.

Quanto alla prima tutte le radici si debbono raccorre nel cadere delle foglie, come vuol Auicenna.

Quanto alla seconda, le radici non si debbono seccare, ne riporre, se prima non sono lauate con acqua dalla terra, & dalle immunditie. Dice Albugasis, che in quel giorno che si cauano le radici si debbono porre à seccare, ò al Sole, ò in luogo ventoso: & mentre che elle si seccano si deue andare riuolgendo al Sole, & la notte si pongan in loco ventoso lontan da ogni humidità; & questo si vada facendo,

fin che

finche siano secche, & se sarà tempo nuuoloso, si mettano in alcun criuello, ò altro instrumento comodo al fuoco, in guisa che il calore le secchi, & se fusse bisogno seccarle prestamente, si debbono porre in alcuna padella di terra largha, ben calda, & sopra quella distendere le radici, & andarle volgendo, & se la padella diuerrà fredda, tornarla à scaldare, & poi tornarui dentro le radici.

Quanto alla terza, cioè quanto tempo possano durare le radici nella lor virtù, dice Auicenna, che generalmente non passano oltre à tre anni. Ma sappiate, che quelle che sono di rara sostanza si debbono rinouare ogn'anno. Ma quelle che sono di grossa, si possono conseruare da doi fino à tre anni.

Le herbe, & le foglie delle piante in che tempo si debbano raccorre, in che guisa riporle, & quanto durino.

Le herbe, & le foglie necessarie alla Speciaria si raccoglieranno, & riporranno come diremo appresso, lequali più vsate sono le sequenti.

Abrotano.
Absinthio.
Acetosa.
Adianto.
Agnocasto.
Agrimonia.
Alchechengi.
Altea.
Alleluia.
Ambrosia.
Apio.
Arnoglossa.
Arthemisia.
Aspergula.
Balsamita.
Berbena.
Betonica.
Bietola.
Borragine.
Branca vrsina.
Buglossa.
Bursa pastoris.
Calamenta.
Calendula.
Camedrios.
Cameleonta.
Camepitheos.
Capil venere.
Cardo benedetto.
Cauda equina.
Cauli.
Centaurea minor.
Centinodia.
Cetrach.
Centonica.
Chelidonia.
Cicorea.
Cimbalaria.
Cime di rubo.
Consolida di tre specie.
Cotula fetida.
Crassula di due specie.
Cucumero asinino.
Cuscuta.
Creta marina.
Dauco.
Edera arborea.
Edera terrestre.
Endiuia domestica.
Endiuia seluatica.
Epatica acquatica.
Epatica terrestre.
Epithimo.
Eufragia.
Eupatorio.
Felice.
Framola.
Fragarie.
Fumoterre.
Gallitrico.
Gariofilata.
Hipericon.
Isopo.
Iusquiamo.
Kalendula.
Lapatio acuto.
Lapacio rotondo.
Lattuca.
Lauro.
Lappa maggiore.
Lappa minore.
Lentichia aquatica.
Liglio.
Lingua Ceruina.
Lingua di vccello.
Maiorana.
Malua.
Mandragora.
Marubio.
Matricaria.
Melissa.
Mercuriale.
Mille foglio.
Mirto.
Morella.
Nasturtio.

Nenufaro.

Nenufaro.	Prasio.	Serpillo.
Occhi di pioſe.	Primula veris.	Sticados.
Origano.	Pulegio.	Tapſus barbatus.
Oſmunda.	Quinquefoglio.	Tetrabit.
Os mundi regalis.	Roſmarino.	Tamariſco.
Ozimo gariofilata.	Ruta.	Thimo.
Parietaria.	Saluia.	Trifoglio.
Piedi colombo.	Saturegia.	Vermicularia.
Pimpinella.	Sauina.	Violaria.
Piantagine di due ſpecie.	Scabioſa.	Virga paſtoris.
Policaria.	Scolopendria.	Vrtica.
Polio.	Sempreuiua.	Vſnea.

Abſinthio noſtro è l'abſinthio romano, il meglior tempo di raccoglierlo è la Primauera, ma alcuni dicono nel meſe di Giugno, & alcuni altri nel fine della Primauera: deueſi ſeccare all'ombra, dura vn'anno.

Agnocaſto non ſi deue racorre, percioche ſi troua in ogni tempo verde: percioche è di maggior virtù eßendo verde che ſecco.

Adiantio ſi troua in ogni tempo verde, & non ſi deue ſeccare ſe non per biſogno di ſtringere, & ſimilmente, ſi deue fare in tutte l'herbi capillari, ſi come è il capilue nere, & il cetrach, & ſimili.

Arthemiſia è di virtù più efficace verde, che ſecca, ſi raccoglie nel meſe di Giugno, & dura infino à vn'anno.

Abrotano, raccoglieſi di Giugno.

Betonica è più efficace freſca, che ſecca, nondimeno ſi deue raccorre nel meſe di Aprile, & di Giugno.

Branca vrſina ſi deue porre verde ne vnguenti, & non ſecca.

Burſa paſtoris, ſi raccoglie nel meſe di Aprile.

Calamento montano ſi deue raccorre, quando, che haurà prodotto i fiori, & ſi ſerua vn'anno.

Camedreos ſi raccoglie nel fin della Primauera, quãdo haurà prodotto i fiori, cioè nel meſe di Giugno, deueſi ſimilmente raccorre la herba col fiore, eſſendo le radici leuate. Il qual ſeccato all'ombra, dura tre anni.

Camepitio ſecondo alcuni, ſi deue raccorre nel meſe di Giugno, ma è meglio raccorlo dopo che haurà prodotto il ſeme, & ſi puo adoperare per tre anni.

Cardo benedetto ſi raccoglie co i fiori.

Cicorea è di più virtù eſſendo verde, che ſecca, nondimeno raccolta ſi puo ſeruare vn'anno.

Centaurea ſi deue raccogliere ſecondo alcuni nel principio dell'eſtate, ma ſecondo altri nel meſe di Giugno.

Cotula fetida, & odorifera ſi deueno cogliere ambedoi in vn tempo, cioè quando hanno i fiori.

Craßula, cioè ambedue le ſpecie di quella, ſi deue porre nelle medicine freſca, per cioche ſecca non è di niuno valore.

Dauco ſi colga con fiori, eſſendo le radici leuate, ſi ſecca all'ombra, dura vn'anno.

Endiuia

Endiuia sia di qualunque specie si voglia, secca non è di niun valore. Onde si deue adoperare fresca. Oltre di ciò si laui: perciochè la sua virtù è nella superficie.

Epithimo si colga nell'autunno.

Flammola verde è di grande efficacia, ma secca non è di alcun valore.

Fumoterre si deue porre ne medicamenti verde, si raccolga quello, che produce il fiore di colore di viole, & non quello, che'l produce alquanto bianco, ceneritio, ouer pallido. Alcuni dicono, che il miglior tempo di raccoglierlo è nel principio della Primauera. Ma alcuni altri nel mezo di Marzo: perciochè all'hora è buono da farne succo, ouer da farne siropo. Ma per seruarne si deue raccorre quando si troua, ma è di più efficacia fresco, che secco.

Gareofilata fresca è di più efficacia, che secca, nondimeno secca si puo seruare vn'anno.

Isopo si deue raccorre nell'estate, cioè nel mese di Giugno quando produce i fiori, si deue seccare, & suspendere in luogo ombroso, non fumoso. Dura infino à vn'anno.

Iusquiamo bianco; perciochè il negro non è in vso, essendo mortifero, si colga nel mese di Maggio, è di più virtù fresco, che secco.

Lauro, cioè le sue foglie seccate in luogo ombroso, non molto fumoso dura vn'anno.

Maggiorana si deue raccorre nell'estate con i fiori. Deuesi seccare in luogo ombroso, & dura vn'anno.

Mandragora è di più virtù fresca, che secca.

Marubio in luogo ombroso suspeso si serua per vn'anno in molta efficacia.

Melissa così verde, come secca è di grande efficacia, si deue prima seccare al Sole, & di poi all'ombra, & dura vn'anno.

Millefoglio si deue raccorre nel mese di Giugno.

Mirto, cioè le foglie sue, quanto più sono fresche, tanto più sono efficaci.

Nasturtio è di più virtù verde, che secco.

Origano delli horti si colga nel tempo, che produce i suoi fiori, cioè nel mese di Giugno, & si deue raccorre co i suoi fiori, & foglie insieme essendo leuati i fusti, deuesi seccare all'ombra, & si serua per vn'anno.

Oculi popoli si deueno raccorre nel mese di Aprile.

Parietaria è di più efficacia verde, che secca.

Policaria si colga con fusti, ma ne medicamenti non si deue porre rami, si puo seruare per vn'anno.

Polio si raccoglie nel mese di Giugno, cioè quando produce i fiori dura vn'anno.

Portulaca è di più virtù fresca, che secca.

Prassio si puo seruare per vn'anno, si colga nel mese di Giugno.

Pulegio si raccoglie nel mese di Luglio con i fiori, dura vn'anno.

Rosmarino si deue raccorre nel tempo di Giugno, si serua per vn'anno.

Saluia si colga nel mese di Maggio, si secca all'ombra, & serua per vn'anno.

Saturegia similmente si puo raccorre nel mese di Giugno, & si debbe seccare all'ombra, si conserua per vn'anno.

Scabiosa verde, è di grande efficacia, ma secca non è di niun valore.

Scolopendria, si raccoglie nel mese di Aprile, & ancho di Settembre.

Sempreuiua si deue porre nelle medicine verde: perciochè secca è di niun valore.

Serpillo

Serpillo si deue raccorre quando fiorisce insieme co' suoi fiori, si puo conseruare per vn'anno.

Tasso barbasso verde ha gran virtù, ma secco poca, ò niente.

Thimo si raccoglie nel mese di Giugno.

Violaria si deue porre fresca nelle medicine.

Virga pastoris è di grande efficacia verde, & secca, ma più verde.

Ma finalmente diciamo, che l'herbe si debbono raccogliere quando le lor foglie sono nella lor perfetta grandezza, & auanti, che il lor color si muti.

Il modo di seccarle, & di riporle è il medesimo, che di seccare, & di riporre le radici.

Et si come le radici dopo duo, ò tre anni si fanno debili di virtù, così le herbe, le quali si debbono riporre ben secche, accioche non si putrefacciano, & il luogo oue hanno da stare sia lontan dal fumo, dal Sole, dalla poluere, & dalla humidità.

Quante specie di fiori si ricchiedano in vna Speciaria, quando si debbano raccogliere, doue riporli, & quanto duri la lor virtù.

I fiori, che sono necessarij in vna Speciaria debbe il speciale andar allogando per ordine di alfabetto, come detto habbiamo.

Si come fiori di Absinthio.
Agnocasto.
Aglio seluatico.
Anthos.
Borragine.
Balaustie.
Buglosa.
Cameleonte.
Camomilla.
Caprifoglio.
Cappari.
Croco.
Cuscuta.
Epithimo.
Genestra.
Keiri.
Lambrusca.
Malua.
Mirto.
Nenufare.
Oleandro.
Rosa.
Rosmarino.
Salice.
Sambuco.
Squinanto.
Stecade.
Thamarisco.
Viole.

Fiori di Absinthio deuonsi cogliere nel principio dell'Estate.

Agnocasto nell'Autunno, & nella Primauera. Si serua per vn'anno.

Aglio siluestro si debbe raccorre nel fine della Primauera, i quali seccati all'ombra suspenderete.

Anthos si seccano al Sole, & durano vn'anno.

Boragine, & la buglosa si raccoglie nel mese di Aprile.

Balaustia si puo raccorre nel mese di Giugno, si conseruano con la lor virtù doi anni.

Camomilla si colga nel mese di Maggio, co i quali ponete etiandio le foglie.

Cappari si debbono corre mentre, che sono stretti, & non larghi, percioche quando sono aperti non sono di niun valore: si pigliano, & si condiscono con sale, & aceto, & si conseruano per vn'anno.

Cuscuta, cioè podagra di lino si coglie nel mese di Maggio, ouer di Luglio, dura infino à doi anni.

Epithimo

Epithimo si deue raccorre quando produce i fiori.

Ginestra si deue raccorre nel mese di Maggio.

Keiri colgasi nel mese di Aprile.

Lambrusca, ouer fior di vite seluatica, si deue raccorre, quando incomincia à fiorire: seccasi all'ombra, et si riponga in alcuna scatola.

Mirto, cioè i lor fiori quanto più sono freschi, tanto più sono di più efficacia, & non si possono seruare.

Malua si colga nel mese di Maggio.

Nenufaro colgasi nel mese di Luglio, ouer di Settembre, si può seruare per doi anni. Il miglior è quello, che nasce nelle regioni calde.

Rorismarino, cioè il suo fiore, si deue raccorre nel mese di Aprile, & si debbono seccare alquanto al sole, durano infino à vn'anno.

Rose si pongono nelle medicine fresche, & secche. Alcuni raccogliono le rose dopo che sono mature, ma così lungo tempo non durano, ma si debbe cogliere, mentre che non sono ben aperte nel mese di Maggio, & quando alquanto sono rosse. Ma se sono pallide, ouer negre non si debbono porre nelle medicine; percioche è segno, che sono consumate, & raccolte auanti il tempo & raccolte adunque, come habbiamo detto, si seccano al sole, & durano duoi anni.

Squinanto sono quei peli, che nascono nelle spiche, che sono nelle cime di rami, dura infino à dieci anni. Oltre di ciò si troua nel squinanto alquanto di legnetto, il quale quando si debba adoperare nelle medicine bisogna leuarlo via.

Stecade si raccoglie nel mese di Giugno, l'vno, & l'altro, cioè citrino, & arabico, dura vn'anno.

Viole debbonsi raccorre da mezo Gennaio infino à mezo il mese di Marzo. Ma alcuni dicono, che si deue raccorre nel mese di Aprile; percioche all'hora sono più mature, si conseruano per doi anni, ma meglio è rinouarle ogn'anno.

Alla fine si debbe sapere, che i fiori si debbono raccorre quando son bene aperti; & non aspettare, che sian caduti, ò che comincino à seccarsi, ma le rose si debbono raccogliere auanti che siano ben aperte, le quali si mettano à seccare al sole, et mentre si seccano, vadansi molte volte volgendo con le mani, & se nel giorno, che si raccogliono non fusse sole, si pongano in alcun luogo ventoso, & secco, & il giorno seguente si pongano al sole, finche perfettamente sian secche: poi si ripongano in alcun vaso di terra, il qual si serri bene, acciòche l'odore, & il colore non si perda. Et sono alcuni, che vogliono, che tanto stiano al sole, che di dieci libre di rose, ò di altri fiori verdi, non ne rimanga se non vna essendo secchi. Così si debbono seccare, & riporre le rose, & ogni altre specie di fiori.

Ma quanto tempo si conseruino con le lor virtù è minore, che quello, che si conseruano le radici, & le herbe; percioche sono di più sottil sustanza, fuor che la camomilla, che lungo tempo si conserua.

Vogliamo poi, che nel luogo oue stanno non sia ne fumo, ne sole, ne poluere; percioche si putrefarebbono, & perderebbono la lor virtù.

De i semi, che si ricchiedono in vna Speciaria.

Poiche il Speciale haurà ordinatamente acconcio i fiori, deue conſequentemente mettere à ſuo luogo i ſemi, i quali del più ſono i ſeguenti.

Seme di Abrotano.	*Citro.*	*Miglio ſole.*
Acetoſa.	*Cocumeri.*	*Mirto.*
Agnocaſto.	*Cucurbita.*	*Naſturtio.*
Alchechengi.	*Cretamo.*	*Nigella.*
Altea.	*Dauco.*	*Ozimo.*
Ameos.	*Edera.*	*Papauero.*
Aneto.	*Endiuia.*	*Paſtinaca ſeluatica.*
Aniſi.	*Eruca.*	*Peonia.*
Antera.	*Fen greco.*	*Petroſemelo.*
Anacardi.	*Finocchio.*	*Petroſemolo macedonico.*
Apio.	*Fraſſino.*	*Piantagine.*
Atreplice.	*Fumottere.*	*Portulaca.*
Bacche di lauro.	*Geneſtra.*	*Pſilio.*
Bardana.	*Gith.*	*Riſo.*
Berberi.	*Giunipero.*	*Ruta domeſtica.*
Bruſco.	*Iuſquiamo. Kermes.*	*Ruta ſeluatica.*
Carthamo.	*Leuce.*	*Scariola.*
Caruo.	*Leuiſtico.*	*Sinape.*
Cauli.	*Lino.*	*Siſeleos.*
Centonica.	*Lupini.*	*Sparagi.*
Citruli.	*Malua.*	*Staphiſagria.*
Coriandro.	*Meliloto.*	*Sumach.*
Comino.	*Meloni.*	*Thamariſco.*
Cotogni.	*Miglio.*	*Vrtica.*

Seme di Agnocaſto è di ſottiliſſima ſuſtanza, ſi deue raccorre nel meſe di Settembre, dura vn'anno.

Aniſi ſi colgono nel meſe di Giugno. Si puo conſeruare per tre anni.

Aneto ſi deue raccorre nel meſe di Maggio cō la ſua herba. Si puo ſeruare per tre anni, ma è meglio, che ogn'anno ſi rinoui.

Anacardi, cioè il ſuo ſeme ſi conſerua trenta anni nella lor virtù, non ponendoli in luogo humido.

Anthera ſi colga nel meſe di Luglio.

Berberi durano ſei anni con la lor virtù.

Caruo ſi deue raccorre nel meſe di Luglio, dura cinque anni con molta efficacia.

Centonica coglieſi nel meſe di Settembre.

Cicuta deueſi raccorre nel meſe di Luglio.

Comino douete cogliere nel meſe di Giugno, dura cinque anni.

Coriandri colgaſi nel meſe di Luglio. Si puo conſeruare per doi anni.

Cocumeri, cucurbite, meloni, citruli, ſi colgano nel meſe di Luglio, ma non ſi poſſano in queſte noſtre regioni hauere à queſto tempo; perciochè più tardi ſi maturano, an-

rano, anzi fino al mese di Agosto, & di Settembre. Onde è da sapere, che il tempo di raccorre i predetti semi, sono da esser raccolti quando sono maturi: perciochè in alcuni luoghi si matura più presto, ouer più tardo, che nell'altre regioni. Ma è da notare, che quando si colgono, si debbono raccorre quando saranno maturi, & suspendere in qualche luogo oue li lasciate finche la lor sustanza humida sia secca, poi ne cauate i semi, i quali lauate con acqua, acciochè, quella sua viscosità si parta. Poi li seccate al Sole, & li seruate in luogo secco durano tre anni, ma è meglio, che ogni anno si rinouino.

Dauco dura, insino à vn'anno.

Endiuia, cioè il suo seme si deue raccorre nel mese di Luglio.

Eruca si colga, nel mese di Luglio.

Fen greco si deue cogliere nel mese di Luglio.

Fenocchio colgasi nel mese di Settembre, dura per tre anni.

Fumoterre si raccoglia nel fine della Primauera.

Ginestra, cioè il suo seme, coglietè nel mese di Luglio.

Giunipero secõdo alcuni nella Primauera si colga, ma secondo alcuni altri nel mese di Nouembre: Perciochè all'hora è maturo. Si serua per doi anni.

Iusquiamo, cioè il suo seme, delqual ne è di bianco, di nero, & di rufo, ma il miglior, cioè quello che è più in vso, è il bianco, & dopo quello il rufo, si deue cogliere nel mese di Luglio.

Lattuca deuesi cogliere nel mese di Luglio.

Leuistico si colga nel mese di Luglio, dura tre anni.

Meloni, cioè il lor seme si colga come habbiamo detto de cocumeri.

Meliloto si deue raccorre con le sue corteccie, & cosi si deue porre nelle medicine. Si coglie nel mese di Aprile, si secca al sole, dura doi anni.

Miglio si raccoglie nel mese di Giugno, si serua dieci anni.

Nasturtio dura cinque anni.

Nigella si conserua dieci anni nella sua virtù.

Ozimo si può seruare per tre anni.

Papauero dura per infino al decimo anno.

Piantagine si raccolga di Luglio.

Petrosemolo macedonico, cioè petrosemolo seluatico, & etiandio il domestico douete raccorre di Luglio, durano ambedui vn'anno.

Portulaca si colga nel mese di Luglio.

Psilio si raccoglie nell'estate, dura dieci anni.

Ruta, cioè il seme dell'vna, & dell'altra ruta si raccolga nel mese di Luglio. Si serua per dieci anni.

Senape cogliete nel mese di Luglio, dura la sua virtù per cinque anni.

Siseleos insieme con l'herba sua si debbe porre ne medicamenti. Si coglie di Luglio dura tre anni.

Scariola si deue pur etiandio cogliere di Luglio.

Sparagi, cioè il lor seme, dura vn'anno.

Staphisagria etiandio si deue raccorre di Luglio, si conserua cinque anni.

Sumach, cioè il lor grano, dura quattro anni.

De i frutti che si conuengono à vna Speciaria, in che tempo si racolgano, in che guisa si ripongano, & quanto tempo durino.

Debbe il Speciale hauere nella sua Speciaria li frutti che seguono.

Come sono Mandorli amare.
Mandorli dolci.
Arancie.
Auellane.
Citranguli.
Cubebe.
Dattoli.
Fichi citrini.
Fichi negri.
Galle.
Granati.
Iuiube.
Limoni.
Mandragora.
Noce di Cipresso.
Oliue condite.
Passule.
Persiche.
Pistacchi.
Prugne.
Sebesten.

Cubebe, dura la lor virtù dieci anni.

Granati pomi attacati ad alcuna cosi si seruano vn'anno.

Mandragora si dee raccorre nel mese di Nouembre.

Prugne durano vn'anno.

Passula vua si conserua doi anni.

Debbe il diligente Speciale raccorre i semi dopo che la lor crudità, & aquosità si sarà partita. Ma i frutti si debbono raccorre quando saranno ben maturi, & auanti che cadiano.

Si debbono riporre nel medesimo modo, che si ripongono le radici, i fiori, & i semi, ma non si debbono riporre se prima non sono lauati, & acconci, come a quelli si conuiene.

Pero doppo che saranno netti da ogni superfluità, se sono humidi si debbono seccare al sole, & quando non si possa al sole al lento fuoco, ma lontano.

Alla fine cosi i semi, come i frutti, si conseruano fino à doi anni à pena, & da due fino à tre van perdendo la virtù, come fanno ancho le herbe, & le radici. Anzi vogliamo dire, che à pena i semi, & i frutti arriuano all'anno, che si corrompono, & si rancidiscono.

Delle corteccie, ò scorze che sono necessarie in vna Speciaria.

Riposti à suoi luoghi i semi, & i frutti, uada per ordine lo Speciale acconciando le corteccie, che sono necessarie alla Speciaria, in questa guisa.

Scorze di Arancie.
Apio.
Cappari.
Cedro.
Pomigranati.
Ebuli.
Finocchio.
Frassino.
Mandragora.
Moro.
Papauero.
Petrosemolo.
Pigna.
Raphano.
Sambuco.
Sumach.
Et d'incenso.

Aranzi, & cedri nel medesimo giorno che si spiccano dall'arbore, si debbano in questa guisa scorticare. Prima si fregano con alcuno mantil mondo, & netto, & doppo si scorzano con qualche coltello ben aguzzo di aciaio leggiermente, acciochè non si leui della carne con le corteccie. Et dice Auicenna, nel quinto canone nelle confettioni

fettioni de cedri conditi. Sfendansi gli cedri, ouer gli aranci in quattro parti, cioè per longo, & per la lor grossezza; Perciochе cosi meglio, & più facilmente se li leuarà la scorza dalla lor carne, debbonsi torre le cortecci da gli aranci, & da i cedri che sono più garbi, ouer di acetoso sapore; perciochе le lor corteccie sono più odorifere: oltre di ciò vogliono esser gli cedri longhi, & vguali, & etiandio alquanto maturi.

Cappari, cioè la scorza della radice loro, si deue raccorre nel principio della Primauera alcuni dicono che è meglio di Settembre. Deuesi adunque attaccare all'ombra, & seccarli al Sole. Durano sei anni.

Granati si deuono scorticare quãdo i frutti sono bẽ maturi, si seruano per doi anni.

Ebulo, cioè corteccia della radice dell'ebulo, colgasi nella Primauera, seccansi al sole. Durano vn'anno.

Frassino, & finocchio, si deue raccorre la lor scorza della radice secondo, che dicono alcuni nel principio della Primauera, ma alcuni altri nel mese di Agosto, & credo in vero, che in questo tempo sia meglio. Dura mezzo anno, ma gli speciali lo seruano vn'anno, ma guardino, che non fallano.

Mandragora, cioè il maschio, & la femina è in vso nelle medicine. Colgasi nel mese di Agosto, si puo seruare tre anni.

Petrosemolo si deue raccorre nel mese di Agost. & mũdarlo dalle sue superfluità.

Rafano è meglior fresca, che secca, nondimeno seccata dura vn'anno.

Sumach, cioè la scorza del suo seme è meglior di tutte l'altre parti.

Si deue ricordare lo diligente speciale, che intorno alle corteccie tre cose si debbono seruare, cioè ĩ che tẽpo si raccolgano, ĩ che guisa si ripõgano, et quãto tẽpo durino.

Prima deuensi. Le corteccie, che si leuano dalle radici cogliere nel medesimo tempo, che le radici, & quelle che sono de frutti, & de semi similmente nel tempo, che si colgeno i frutti & i semi.

Di poi quanto al tempo, che durano, si conseruano tanto tempo come fanno le radici, se sono de radici, & de frutti, & de semi, quanto quelli durano.

Durano similmente tanto le corteccie, come fanno quei frutti, ouer semi donde si leuano. Ma le scorze de frutti delli, horti, come di naranci, cedri, & simili sogliono più lungo tempo durare, che non fanno i lor frutti, & questo auiene perche la lor humidità superflua si è seccata.

Delle Gomme, che debbono esser in vna Speciaria.

Hauendo lo Speciale, riposti semi, i frutti, & le corteccie per ordine. Debbe poi acconciare le gomme, che sono necessarie alla sua Speciaria in questo modo.

Come son Amoniaco.	Gomma di Edera.	Mirtha.
Assa fetida.	Gomma di mandole.	Oppoponaco.
Aßa aromatica.	Gomma Arabica.	Pece. Ragia.
Bdelio indiaco.	Gomma Eleni.	Serapino.
Bdelio de mecha.	Gomma di Cedro.	Storace liquida.
Colophonia.	Gomma di ciregie.	Storace roßa.
Dragaganthо.	Karabe. Lacca.	Terebenthina.
Galbano. Glunten.	Manna d'incenso.	Et Vernice.

Assa fetida cosi chiamata per il suo horrido, ma quanto più puzza, tanto è più migliore. Si raccolge nell'estate, & si conserua senza corrompersi. Deuesi riporre in luogo mediocremente secco.

Dragaganthо dura infino à quaranta anni.

Gomma di edera si colga nel mese di Maggio.

Oppoponaco si puo conseruar, che non si corrompa, ma pur se si guasta puoco.

Storace calamita dura dieci anni.

Terebenthina si conserua cento anni.

Similmente deuesi osseruare intorno alle gomme tre cose, cioè, in che tempo si colgano, in che guisa si secchino, e quanto tempo durino. Debbonsi raccorre le gomme dopo che saranno congelate, & dopo che saranno tanto secche, che si poßano poluerizare. Ma alcune specie di gomme che sono liquide si seccano artificialmente, si come sono le specie di ragia, & tale si chiama ragia carminata, ma quella che artificialmente non si secca, si chiama ragia.

Il modo adunque di seccare tali gomme è cosi. Ponganſi in alcun vase grande & largo noue libre di alcuna specie di gomma, con le quali vi ponete diciotо libre di acqua, poi ponganſi al fuoco, & le andate mescolando continuamente, oue le lasciate, finche sieno tanto cotte, che siano ben seche, & si facciano facilmente frangibili, in guisa che ponendoui sopra un deto, si rompano, di poi riponganſi in alcun vase di terra. Et queste gomme essendo ancora humide, si debbono seccare più che quelle, che sopra gli arbori; percioche si debbono far bollire tre giorni, & tre notti, & le secche basta, che bolleno dalla mattina fino à vespero; percioche diuentano bianche, se colate dipoi sono. Et duran le gomme si come Auicenna dice fino à tre anni. Ma quelle che sono più perfette durano più, & non hauendo gomma fresca, si deue porre il doppio peso della vecchia.

De succhi secchi, che sono bisognosi in vna speciaria.

I succhi secchi, percioche delli humidi, & delle acque habbiamo in altro luogo ragionato. Però dopo le gomme si dia il suo luogo à cotali succhi, che per il più sono i seguenti.

Succo di Acatia.	Chelidonia.	Mandragora.
Absinthio.	Cocumero asinino.	Memithe.
Berbero.	Eupatorio.	Opio.
Caprifoglio.	Fumoterre.	Et simiglianti.
Centaurea.	Liquiritia.	

Il succo di Acatia è di color negro, & chiaro, se è fatto di frutto maturo, ma se non è ben maturo trahe al rosso, & tale si deue eleggere & che sia odorifero.

Il succo di Absintio si deue fare nella Primauera.

Il succo di caprifoglio si conserua cinque anni.

Il succo di Centaurea si fa quando l'herba è fresca, & tenera.

Il succo di Chelidonia si caua quando il suo fiore comincia ad aprirsi.

Il succo di cucumero asinino si fa quando il suo frutto è ben maturo, percioche se è acerbo è cattiuo.

Il succo di Eupatorio si fa nella Primauera.

Il succo

Il succo di fumoterre si fa nel principio della Primauera.
Il succo di liquiritia si caua nel mese di Giugno.
Il succo di mandrag. si fa mentre, che le radici son tenere & fresche.
L'opio si conserua vinti anni, & à pena si corrompe.

Ogni succo si debbe cauare quando la pianta è tenera e fresca, cosi delle foglie, come delle radici: percioche i succhi, che si fanno delle radici si debbono cauare quando è tempo di cauare le radici. Et i succhi dell'herbe, & delle foglie quando sono perfette le foglie. Il che auiene in più dal mezo della Primauera sino al fine. Cauasi il succo la mattina, percioche all'hora le piante han maggior copia di humidità. Secchisi ogni succo al sole, ouer al fuoco.

Durano i succhi nella loro perfettione, quando le herbe, & le loro radici sono secche.

Delli minerali, che si ricchieggono all'vso della Speciaria.

Dopo i succhi verrano per ordine i minerali i quali fan bisogno nella speciaria & questi sono.

Alume iameni, ouer di piuma.	*Auripigmento.*	*Cerusa.*
	Auro fogliato.	*Chimolea.*
Alume commune.	*Battitura di Rame.*	*Cinabrio.*
Alume zuccarino.	*Bellirici marini.*	*Climia di oro.*
Antali.	*Bolo armeno.*	*Climia di argento.*
Argento viuo.	*Borace.*	*Coralli rossi.*
Argento viuo solimato.	*Calcecumenon.*	*Coralli bianchi.*
Argento fogliato.	*Calce di ostrache.*	*Dentali.*
Asphalto.	*Calce di pietre.*	*Erugine di rame.*
Atramento.	*Calce di gusci d'oui.*	*Rame brusciato.*
Auripigmento rosso.	*Calce di marmore.*	*Ferrugine.*

Fragmenti di tutte le pietre preciose, si come di zaphiri, di smeraldi, hiacinti, di Granate, e Rubini, & simili.

Gesso.	*Litargirio di argento.*	*Pomice.*
Lapis berillus.	*Litargirio d'oro.*	*Pompholigine.*
Lapis conchilio.	*Lotura di Piombo.*	*Sal armoniaco.*
Lapis ematites.	*Marcasita.*	*Sal gemma.*
Lapis Gagates.	*Marmore.*	*Spodio.*
Lapis Giacintus.	*Magra.*	*Solphore.*
Lapis smaragdus.	*Minio.*	*Sulphore estinto.*
Lapis spongiæ.	*Nitro.*	*Vetro brusciato.*
Lapis Vesicæ.	*Piombo abbrusciato.*	*Vitriolo.*

Coralli durano quaranta anni.

Solfore si conserua con sua virtù tre anni, ma, quei passati, si conuerte in bianca cenere, & questo auiene per la priuatione del proprio calore. E da notare, che li minerali si debbano pigliare delle minere note, & buone. Oltre di ciò, vogliono esser mondi da ogni superfluità, & che la sua sustanza sia pura. Etiandio è da sapere, che tutte le specie di minerali molto durano fuor che il solpho, ilqual per esser priuo di humidità, & pieno di parte terrestre si corrompe.

Delle Medicine pigliate da gli animali, che sono necessarij in vna Speciaria.

Deue lo Speciale hauere nella Bottega le parti, & le specie de gli animali, che seguono, come è

Assungia di Anitra, di Occa. | *Cera rossa.* | *Sparauiero.*
Becco. | *Ceruelli di vccelli.* | *Testugine.*
Gallina. | *Coagulo di capretto.* | *Toro.*
Acque di lumache. | *Coagulo di lepore.* | *Et di Voltore.*
Carne di ericio. | *Corno di capra.* | *Gluten di animali.*
Carne di leone. | *Corno di ceruo.* | *Grasso di boue.*
Carne di lepore. | *Corteccie di oui.* | *Grasso di vacca.*
Carne di volpe. | *Ebur.* | *Et di simili.*
Cancri di fiumi. | *Hepar lupi.* | *Iscolo.*
Cantaridi. | *Fiele di Aquila.* | *Erici ouer ranule.*
Castoreo. | *Fiel di becco.* | *Ipotamus.*
Cauda tremula. | *Fiel di Grua.* | *Lana.*
Cera bianca. | *Leompardo.* | *Lepore.*
| *Lepore.* | *Margarite.*
| | *Medolla di*

Pecore, di cani, di vitelli, di vacca, & d'asino.

Miele. | *Di capretto.* | *Sterco di lucerta.*
Mumia. | *Humano.* | *Sterco di lupo.*
Osso di cor di ceruo. | *Di testugine.* | *Sterco di fanciulle.*
Ossi humani. | *Scorpioni.* | *Sterco di porco.*
Ossi di sepia. | *Scarabei.* | *Tela di ragno.* Tyro.
Pollicola interiore. | *Serpenti.* | *Ventre di mergo.*
Del stomaco delle Galline. | *Sero di latte.* | *Vngie d'asino.*
Porcelione. | *Spienza di polero.* | *Vngie di capre.*
Pulmone di volpe. | *Sterco di cane che Mangia dell'ossa.* | *Vrina di fanciullo.*
Sangue di becco. | *Sterco di Colombo.* | *Hirondine.*
| | *Et hissopo.*

Debbonsi le assungie di occa, di anera, & di altri simili in questa guisa reporre. Pigliate tanta assungia che vi pare di quei animali, che saranno frescamente vccisi, & la nettate dalle sue pellicole: di più la porrete in alcun vase di terra nuouo, ilqual sia grande al dopio dell'assungia, ilche coprite, & il ponete in caldaio di acqua caldissima, & quello che si disfarà dell'assungia, lo porrete in vn'altro vaso, & andate in questa guisa facendo, finche non vi rimanga punto, ò niente di grassezza. Di poi pigliate quello, che sarà chiarificato, & il seruate in luogo freddo. Puossi etiandio fare in questo modo. Pigliate vna olla, ouer vaso, nella quale vi ponete dell'assungia, & poi ponete il vase in vn'altro pien di acqua, sotto ilquale vi fate fuoco. Et ciò di quello si liquefarà il ponate in vn'altro vase, & in questa guisa fate fin che tutto il grasso serà vscito dall'assungia. Di poi il ponete in loco freddo.

Le Cantaridi si debbono raccorre nella Primauera, delle quali le ottime sono le rosse, grandi, & liscie: le non buone sono le negre, & aspere. Deue hauere colui che

le coglie in mano vn paio di forfette di ferro, ouer di legno, con lequali ponga le cantaridi in alcun vaso di stretta bocca. Dipoi le ponete sopra dell'olio vecchio, dipoi le ponete al sole le lasciate finche si putrefaccino.

Alcuni altri le abbrucciano, si come Dioscoride, & cosi ponete quelle in vn vase non vitriato, & il coprite con alcun panno di lino, il fondo del quale sia sbusato, & ponete la bocca del vaso sopra il fumo di fortissimo aceto che bolla, oue le lasiate, finche siano morte, poi le filzate in vn filo di lino, & le seruate. Oltre di ciò deuesi notare, che le più forti, ouer di più virtù sono quelle, lequali in diuersi luoghi si mutano, & habbiano machie gialle, & siano di corpo longo, & piene. Ma quelle che non si mutano sono di debile operatione.

Cancri alcuna volta si abbrusciano, ma alcuna volta non, si come quelli che si pongono ne' elettuarij resumsitiui, & all'hora in questa forma si debbono preparare. Pigliate le carni de cancri essendo leuate via le sue corteccie, lequali lauate con acqua fredda, et sale buono, et cenere tre uolte, finche siano mõdificate, & purgate dal suo odore. Poi coquansi in acqua d'orzo ouer latte, delquale il butiero sia cauato.

Le carni de gli animali, come di ericio, di leone, si debbono lauare quattro ò cinque volte con vino caldo dolce, & tra vna volta, & l'altra si deue star vn'hora. Poi si seccano in vn forno, & si poluerizano. La carne del Leone deuesi abbrucciare con la pelle, essendo però leuati via li ossi, e le intestina. La carne di volpe rare volte si pone ne' medicamenti, fuorche da farne l'olio volpino, laquale si cuoce tutta finche le osse si separano.

Castore si può seruare con la sua virtù sei anni: nondimeno meglio è che sia fresco. Deuesi guardare lo medico, & lo speciale da quello, che è negro, puzzolente, & rancido; perciochе vccide in vn giorno, si come Auic. dice parlando de veneni.

Cauda tremola quando si pone ne' medicamenti, si deue abbrusciare, & ridurre in cenere finche si possi poluerizare.

Cera si deue in questa guisa biancheggiare. Ponete della cera monda noua, & che alquanto biancheggia, in alcun vaso, & la cuocete finche l'acqua ne diuenga negra, poi buttate via quella, & ve ne sopra ponete dell'altra, & fate cosi spesse volte, finche ne diuenga bianca.

Cerebri de gli animali si debbono pigliare freschi, & dopo che saranno dalle loro pellicule spiccati si debbono cosi purgare. Debbensi fregare con le mani, & lauar con l'acqua fredda, dipoi riporre.

Togliete dell'acqua di capitello calda, nella qual v'infondete i stomachi di galline per vn'hora, poi li lauate due, ò tre uolte. Poscia gli infondete in vino, et li lauate pur con vino due ò tre volte. Et di nuouo li mettete nell'acqua del capitello, come habbiamo narrato. Poi li seccate nel forno, poiche serà cauato il pane. Et questo racconta Bartolameo Montagnana.

Il polmone di volpe si deue tagliare sopra le vene, & la canna della gola, & poi lauarlo, & seccarlo, come habbiamo detto delle carni.

Il sangue di becco si deue riporre secondo l'openione d'Alessandro, che è stata seguitata fin'hora. Deuesi adunque in questo modo preparare. Pigliate nel mese di Agosto, quando l'vua incomincia à maturarsi, una padella nuoua di terra, nella quale ponete dell'acqua, & la mettete à bollire al fuoco. Et questo si faccia, acciochе

il sapore della terra si parti, poi pigliate vn becco, del quale ne toglierete il sangue, che non esce ne primo, ne vltimo, cioè di mezzo. Et quando sarà congelato, il tagliate in pezzeti minuti, i quali porrete nelle padella, & la coprite con vn panno di lino in guisa, che da quello non sia toccato, il ponete à l'aere in guisa che il sole vi possa aggiungere, oue il lasciate, finche sia secco. Poi il pestate, & il riponete. Ma queste condittioni sono da esser notate poste da Alessandro, cioè, come vuol esser il becco. Prima deue esser quello di quattro anni, & non più, ne meno auanti, che si vccida. Secondo, che il sangue sia di buon odore, & questo si deue fare, facendo, che il becco si nutrisca per giorni, settimane, & mesi con foglie di finocchio, ouer di lauro, ouer di edera, ò di amomo.

Il sãgue di testuggine in questo modo si colga. Togliete vna testuggine di acqua, & la ponete in alcun vaso largo con la pancia volta all'insu, & subito le tagliate il capo, & lasciatene vscire il sangue, & quando sarà congelato, bisogna coprire il vaso con vn criuello di sete fatto, ouer di lino. Poi il ponete al sole, oue il lasciate finche sia secco, poscia il seruate.

Gli serpenti si debbono eleggere de lochi secchissimi, & lontani dall'acque, & che habbiano la lor schena nera. Et debbonsi con bacchettine percuotere, & legate la lor testa, & coda si deueno tagliare via, essendo le serpi nel vino. Poi si lasciano percuotere sopra la terra, & quanto più si agiterà, tanto più vscirà di sangue, & tanto più saranno migliori. Poi si scorticano, & si lauano con acqua salsa calda, & poi col vin puro. Et così preparati si debbono porre ne medicamenti.

Lo sterco di cane si deue eleggere bianco, perciochè è segno, che è fatto di ossi. Deuesi raccorre fresco d'vn giorno, ouer di doi. Poi il seccate & riponete.

L'vrina de fanciulli si deue raccorre molte volte in alcun vaso, & quando si raccoglie della lor feccia, deuesi gittare via il sottile, che vi nota sopra, & così la cogliete. Così liquida la reponete & vsate.

L'Hissopo humido deuesi in questa, guisa riporre. Pigliate vna quantità di lana grassa, & sporca così, come si tosa, & la lauate in qualche vaso, finche raccogliete della graßezza, che sopra vi nota, la qual colate dell'acqua, & la ponete in vn vaso di rame, sopra laqual vi ponete dell'acqua, & il ponete in alcun vase con l'acqua fredda spesse volte. Il modo di lauarlo, è che'l mescolate spesse volte con le mani, fin che la sua spiuma venga di sopra. Di poi togliete vn poco di acqua, di mele, & la gittate sopra quella spuma, finche si resti di farne, & cogliete quella graßezza, che è più monda. Di poi vi spargete sopra dell'altra acqua, & tornate à mescolare finche di nouo faccia la spuma. Poscia la gittate sopra vn poco d'acqua marina, & quando si quieterà, & sarà caduta la spiuma, raccogliete la grassezza, che noterà sopra l'acqua, & la fregate con le mani, & se non vi vederete notare niente di sporco, il seruate, ma se ne sarà il lauate di nuouo, secondo, che habbiamo detto, & così fate finche sarà diuenuta bianca. Il che bisogna fare al sol caldo. Poi la riponete, & seruate. Et sono alcuni, che pigliano di quella graßezza, & la pongono in alcun vaso riscaldato con l'acqua calda, & pongono sopra la bocca di quello vn panno grosso, & lauano al sole finche s'ingrossa, & diuenga bianca. Quella, che è adulterata è aspera, & alquanto coagulata, la qual si falsifica con cera, & pegola.

Ma lo Speciale deue osseruare tre cose intorno alle medicine, che si pigliano da gli ani-

gli animali, delle quali la prima è, che dette parti, che seruono in medicina, si deuono trarre da gli animali viui, et nõ morti, & che sian sani, et de mẽbri interi, et pfetti.

La seconda è, che si debbano pigliare nel tẽpo della Primauera, come vuol Auic.

La terza è, che le parti oßuali durano lungamente, anzi vogliono alcuni, che quanto sono più vecchi, sono migliori, & sotto à questa parte si intende non solamente li ossi, ma le vngie, & le corna.

Ma le parti più molli, come sono le medolle, le assungie, le carni, li polmoni, i fieli, i coaguli durano poco tempo, & à pena arriuano all'anno, che si putrefanno, & putiscono.

Di alcune maniere di Speciarie, che vengono di lontani Paesi, quali si debbano eleggere, oue si alloghino, & quanto tempo durino.

Percioche le simplici medicine, che vengono di lontan Paese, ragioneuolmente si vendono molto care, auien, che per la auaritia de gli huomini siano falsificate. Perciò habbiamo eletto questo particolar luogo, accioche lo Speciale sappia guardarsi dalle cose false, ma haute le buone, sappia oue riporle, & quanto tempo possano durare. Et però tra le altre specie noi porremo le seguenti.

Ambra.	Cinnamomo.	Muschio.
Ammomo. Balsamo.	Croco. Cubebe.	Noce indiana.
Been bianco.	Doronico.	Noce moscate.
Been rosso.	Folio.	Pepe. Ribes.
Blácte bisantis.	Galanga.	Spico nardo.
Calamo aromatico.	Garofali.	Spongie.
Canfora.	Laudano.	Spuma maris.
Cardamomo.	Legno aloe.	Zenzero.
Carpobalsamo.	Macis.	Zedoaria.
Cassia lignea.	Malabatro.	Zuccaro.

Ambra ottima è quella, che è bianca, ma miglior quella del color di griso, ma la nera è cattiua. Puosi longamente seruare.

Amomo deuesi eleggere fresco, bianco, vergato di roso, disteso, pien di seme, ponderoso, & soaue, & che masticato morde la lingua, et che è d'un colore, & nõ uario.

Balsamo non è portato à noi al presente.

Blacte bisantio, cioè vngie odorate, ottime sono quelle, che tendono al bianco, & che sono odorifere, il qual odore tira alquanto al castoreo.

Carpobalsamo è il frutto del balsamo, che non habbiamo.

Cardamomo si elegga di color alquanto rosso, che sia alquanto al gusto mordente, & dolce. Ma quello, che è bianco si gitta via. Quando si pone nelle medicine, si deue gittare via le pietre, & fregasi cõ le mani, ouer cõ alcun panno, et gittãsi via i fusti.

Campharo non si puo seruare senza gran diligenza serbasi adunque in alcun vaso di marmo col psilio, ouer col seme di lino. Et così dura quaranta anni.

Cinnamomo deuesi eleggere, che habbia acuto & sottile sapore, mescolato con alquanto di dolcezza & molto aromatico: & tale si chiama cinnamomo alitino. Ma quello, che alquanto è bianco, ouer negro gittasi via. Quando si vuole conoscere al gusto, si deue masticar alquanto, & poi lauar la bocca con acqua, ouer saliua. Se è buon, resta il sapore, ma se è cattiuo si parte.

Cassia lignea è vna specie di cinnamomo.

Calamo aromatico è cauo; percioche quando si coglie, si caua da quello vn certo legno, & da questo ha pigliato il nome, vuol eßer ponderoso, del qual ne sono due specie. Vna si ritroua in Persia, che è giallo il qual non è in vso. L'altro trouasi nell'Jndia, che è alquanto bianco, & cauo in longo, & non in larghezza, il qual quando si rompe, non si poluerizza. Dura tre anni.

Greco accioche più facilmente si poluerizi si deue porre al Sole, & quando sarà secco si ponga all'ombra, ma se non è Sole si secca in alcun instrumento caldo. Dura cinque anni, deuesi seruare in alcun sacchetto di pelle molle, cioè pastosa.

Cubebe si eleggono, che siano di mediocre sapore, molto aromatice, & con poca dolcezza, quelle durano dieci anni.

Foglio ottimo è quello, che è leggiero, alquanto bianco, ouer negro, hauendo odore di spico nardo, che non sia salso, & che molto tempo dura.

Galanga si deue eleggere alquanto roßa, piena di nodi, ponderosa da se stessa, di acuto sapore, & constrettiua. Ma quella, che è alquanto bianca, leggiera, non acuta, non hauendo quasi niente di sapore, & perforata, & facilmente si poluerizza, gittisi via.

Garofali ottimi sono quelli, che alquanto roßeggiano. Durano dieci anni, se si ripongono in luoghi non molto humidi, & non molto secchi accioche non si secchino.

Laudano si deue eleggere ponderoso, negro, & che si puo malassare con le mani. Ma quello, che è molto negro, & che trattato con le mani si poluerizza è vecchio, ouer falsificato.

Legno aloe si elegga, come narraremo nelle medicine falsificate.

Muschio si deue eleggere, come raccontaremo nel capitolo delle medicine falsificate. Deuesi riporre in vn vaso di vetro grosso, ben coperto, & serato con cera; Ma è meglio ancora riporlo in vn vase di piombo. Oltre di cio, deuesi etiandio notare, che non si ponga con altri medicamenti aromatici; percioche perderebbe la sua aromatichezza, ma quando l'haurà presa, ponganfi in alcun vase di vetro, hauendo aperta la bocca, & si sospenda in alcuna fossa. Et cosi le ritornerà la sua aromatichezza.

Macis si elegga alquanto rosso, ouer rosso, & che sia di acuto sapore con alquanto di amarezza. Ma il negro, & di color di terra, & che non è al gusto acuto si gitta via. Dura dieci anni.

Noce d'india deuesi porre nelle medicine senza scorza. Dice Auic. che ui uuol esser dẽtro dell'acqua; percioche nõ ue ne essendo è segno, che è vecchia. Dura vn'anno.

Noci moscate si deuono eleggere, che sono liscie, piene, ponderose, & graui, & quando si frangono non si poluerizzano, & che siano di acuto sapore: ma quelle, che non sono cosi, non si pongono nelle medicine. Durano sette anni.

Pepe è di tre specie, cioè bianco, nero, & longo. Pepe bianco non hauemo, ma in luogo di quello vi si poneua la cataputia transmarina, la qual non è pepe; percioche è più grossa, ne è di acuto sapore. Ma quando si poneua ne medicamenti in luogo del pepe bianco, si li leuaua la scorza. Il pepe negro dura quaranta anni, ma il longo si conserua vinti.

Spico nardo si deue eleggere, quello che è pieno di sustanza, di color giallo, d'odore soaue, acuto al gusto, alquanto amaretto, hauendo alquanto di garbo, & che sia

in colore rosso. Ma quando si pone ne medicamēti, deuesi leuare via vna certa bianchezza, che è dētro, & vna certa negrezza, che egli ha di fuori. Dura dieci anni riposto in luogo secco, & nō humido. Ma il spico nardo negro, & terrestre si gitta uia.

Spongia quando troppo si tiene, si perde la virtù, & non si deue adoperare, se prima non si laua col nitro, ouer col borace, ouer con la lissia.

Sandali durano quaranta anni.

Zenzero si serua doi anni, ma più mescolato col pepe.

Zedoaria dura dieci anni.

Zuccaro dura cinque anni.

Debbe lo speciale attorno alle cose predette tenersi in memoria il modo di elegerle secondo il tempo, che durano. Prima, cioè alquanto al eleggere debbonsi notare alcuni precetti. Prima è, che quanto più sono aromatici, tanto più sono migliori. Et questo partiensi all'odore. Secondo, che partiensi al gusto è, che non si deue gustare cosa alcuna, se prima non è la bocca stato gran spatio di tēpo dopo il masticare vna cosa, & poi vn'altra si come è se hora masticate vn poco di cinnamomo, non deuesi gustare dopo quello la zedoaria, se prima non sarete stato tanto spatio di tēpo, che vi sia partito di sapore di quello. Ma quādo non si hauesse tempo, deuesi masticare vn poco di papiro; perciochè subito ne leua il sapore de gli aromatici, & quelli aromatici, che sono più carghi di colore, & di odore, & di sapore, sono similmēte di virtù più forti.

La seconda, che è quanto tempo durino, è da sapere, che in poco spatio di tempo si corrompono; perciochè tutti gli aromatici sono di sottil sustanza, & facilmente si risoluano: benche alcuni longo tempo durino, ma poluerizati meno si conseruano.

Delle medicine solutiue, che sono bisognose nelle Speciarie quali si debbono eleggere, come riporle, & dell'vfficio del speciale in darle.

Et anco questa parte si deue separatamente scriuere per le ragioni dette di sopra. Però tra medicamenti solutiui, che debbono esser nella Speciaria, li sequenti sono più che necessarij.

Agarico.	*Lapis armenus.*	*Reubarbaro.*
Aloe. Cassia.	*Lapis lazuli.*	*Sarcocolla.*
Colloquintida.	*Laureola. Manna.*	*Scamonea.*
Cocumero asinino.	*Mirabolani bellirici.*	*Senna. Serapino.*
Elleboro.	*Mirabolani citrini.*	*Serpentaria.*
Emblicimi.	*Mirabolani chebuli.*	*Squilla.*
Esula. Euforbio.	*Mirabolani indi.*	*Tamarindi.*
Hermodattillo.	*Oppoponaco. Polipodio.*	*Turbith.*

Agarico femina è migliore, il maschio è cattiuo, il qual è longo, negro, graue, piē di fili, duro, & denso, & cosi fatto è cattiuo. Il buono, che è la femina deue hauere cinque condittioni, cioè, che sia bianco, leggiero, che à toccarlo si rompa, poroso, ò raro, & dolce nel primo gusto, ma poi amaro, & stittico. Et di questo la miglior parte è quella di sopra. Egli si deue conseruare con gengeuo, dauco, leuistico, ò polipodio. Dura cinque anni nella sua buona virtù. Vogliono alcuni, che l'agarico sottilmente trito sia gran veneno.

Aloe

Aloe migliore è il succotrino, & è quello, la cui acqua si assomiglia all'acqua di zaffrano, et il cui odore è come di mirra. Et dopo il succotrino miglior è il persico, che volgarmente si chiama hepatico. Il peggiore è l'arabico, cioè il caballino, ilqual è negro pien di feccia, amarissimo, & puzzolente, & perciò il buono aloe deue hauere cinque condittioni. La prima che sia di colore citrino, che tragga al rosso, chiaro. La seconda che habbia buon odore. La terza che nel primo gusto paia dolce, & poi amarissimo, non però quanto è l'hepatico, & il cabalino. La quarta che sia leggiero, & quanto è più leggiero, tanto è migliore. La quinta che sia tenero, & tenace, ma non però in guisa che non si possa frangere. Deuesi l'aloe tenere appresso alle specie alefangine, ò insieme con loro, ouer appresso il bdelio. Si puo conseruare perfetto per vinti anni, poi comincia à declinare la sua virtù.

Bellerici Mirabolani sono migliori i grossi, ponderosi, & di scorza densa. Si conseruano per quindeci anni.

La Cassia debbe hauere sei condittioni ad esser buona, & queste sono, che la sua canna sia grossa, piena, lustra, graue, & la polpa graue, & lucida. Vuole Mesue, che sola si debba conseruare. Dura perfettamente doi anni, ma nella sua canna; perciochè tratta perde assai della sua virtù.

Colloquintida migliore è la femina, & massimamente quella, che ha questa proprietà, cioè grossa, leggiera, & quanto è più leggiera, è tanto migliore. Sia frangibile, bianca, & ben matura, & quella che ha la parte di dentro polposa, fragile, liscia, et bianchissima. Quella che non è ben matura, è cattiua, et etiandio quella che non nasce accompagnata. Deuesi raccorre nell'Autunno, & massimamente, quando diuenta gialla, & si parte la verdezza, la sua medolla è in vso della medicina, poi il seme, ma la corteccia non val niente. Deuesi riporre con la sua scorza, perche non s'indebolisca la virtù, si come dice Mesue, & Auicenna. Deuesi ancora riporre accompagnata col mastice, galanga, & simili cordiali, ouer stomacali; Il che dice Mesue, dura quattro, & più anni.

Del cocumero asinino la miglior parte è il frutto, massimamente maturo, dopo questo il succo, & vltimamente le radici. L'ottimo frutto di quello è il citrino, & che non sia verde, & quello che è amaro. Il succo del qual sia bianco, alquanto grasso, ma non ben maturo è cattiuo. Il miglior tempo di raccorlo è nel fine dell'Estate, si come dice Mesue. Deuesi raccorre la radice nel fine della Primauera, dura doi anni.

Emblici Mirabolani migliori sono quelli, che sono grossi, densi, & ponderosi, & quelli, che hanno piccioli gli ossi & assai carne, durano lungo tempo.

Elleboro migliore, & più sano è il nero. Ma il bianco è venenoso. Il nero è assai sopportabile, & benche ancora difficilmente. Del negro, si elegge quel che è di acuto sapore, al gusto mordente, di colore come di assaro, frangibile, che non sia ne sottil, ne grosso, ne nuouo, ne vecchio, & ancora che non sia di peso, ne leggiero, ma è migliore il leggiero che il pesoco, & massimamente quello che non è aspro. La miglior parte di tutta la pianta è la radice, la miglior parte della radice i fusti, et de' fusti la scorza, si come narra Mesue. Deuesi raccorre nella Primauera, & nell'Estate, conseruasi con lo epithimo, ouer col polipodio.

Esula migliore è la piccola, che produce le radici sottili, & di sottil scorza. La

miglior

miglior parte della pianta, è la corteccia della lor radice, ma il suo latte è più acuto, & più forte. La miglior radice di questa vol hauere cinque condittioni, cioè di sottil corteccia, & leggiera, che facilmente si rompa, & che sia alquanto rossa, & finalmente che habbia mezo anno. Ma fresca, come d'vn mese, offende. Si colga nel principio della Primauera, ma il suo latte nel fine. Serbasi lontan dalla scamonea, & da i medicamenti acuti & cattiui, ma conseruasi appresso medicine cordiali, come sono il dauco, il macis, l'absinthio, & inuolgasi in foglie di lattuca, ouer di scariola. Dura doi anni, ma è meglio che ogn'anno si rinoui.

Euforbio ottimo è quello, che è frangibile, & che ha colore di paglia, & chiaro, & che è di grand'acrezza. Conoscesi al gusto, ma difficilmente: Perciochè morde la lingua con grandissima violenza, laqual gran spatio di tempo dura. Vuol esser etiandio acuto, & che habbia vn'anno, ma essendo fresco è mortifero. Quando è fresco, si conosce: perche si dissolue in olio, ma il vecchio forse non si dissolue. Dura dieci anni, ma bisogna porlo, acciochè presto non si guasti, nel miglio, ò faua, ouer lente, si come Mesue insegna.

Hermodattoli si deueno eleggere li rotondi, i quali habbiano queste tre condittioni. Bisogna, che sian bianchi di dentro, & di fuori, che sian grossi, & che non sian duri, ma mediocremente. I rari, leggieri, & frangibili sono debili. Ma i neri, & rossi sono cattiui. Deuesi raccorre quelli che nascono appresso alle squille, ouer a i raphani. Colgasi nello Estate, & secondo alcuni nel mese di Maggio, ma è meglio secondo altri corgli nel mese d'Agosto. Durano vn'anno, ma è meglio, che si rinouino. Deuesi riporre appresso alle squille, rafano, comino, mastice, gengeuo, pepe lungo, mentastro, ouer col leuistico.

Lapis armenus non è portato à noi, ma se ci è portato, si deue eleggere quello, che è citrino, molto vguale, non sassoso, frangibile, & liscio.

Lapis lazuli l'elettissimo è quello, che più carco del suo colore, cioè celeste, & pieno di macchie d'oro: ma quello, che è misto con la marchesita non è buono.

Laureola, cioè mezereon miglior è quella, che ha le foglie sottili, & verdi, & quella, che nasce appresso l'vna dell'altra, ma quella che nasce sola non è buona. Similmente quando nasce in luoghi lagunosi, & che ha le foglie piccole, & spesse è cattiua. Deuesi riporre con l'absinthio. Deuesi raccorre nel mese di Luglio. Dura doi anni.

Manna è vna rugiada, che cade sopra le pietre, & sopra alcune piante. E differentia secondo le cose, oue sopra cade; perciochè se cade sopra le pietre, è granelosa, è si congela in guisa di seme, ma quella che cade sopra le piante piglia alquanto della virtù di quelle. L'ottima è quella, che cade sopra le pietre, & che è bianca, granelosa, fresca, & dolce: doppo questa è quella che è alquanto citrina. Ma la fosca, & cinerosa, & vecchia non è buona. Dura vn'anno, ma bisogna riporla con l'hisopo, ouer col thimo.

Mirabolani citrini si eleggono con cinque condittioni, cioè che siano citrini, che alquanto siano verdi, che siano ponderosi, & densi, & che nelle loro fessure siano come gomosi, che siano grossi, sia la lor corteccia densa, grossa, & siano i suoi ossi piccioli. Deuesi riporre con absintio, spica, viole, & vua passa. Durano quindeci anni.

Mirabolani indi debbonsi eleggere con cinque condittioni, cioè che siano neri, di

sustanza

sostanza densa, che siano grossi, graui, & che non habbiano ossi. Si ripongono, come i citrini, ma durano più lungo tempo.

Mirabolani chebuli eleggansi con quattro proprietà, cioè che siano grossi, & quanto più sono grossi, tanto sono migliori. Siano alquanto negri, & che declinano al rosso, siano ponderosi, & che posti in l'acqua subito vadano à fondo, & di grossa scorza. Durano quindeci anni, ripongansi, come si seruano i citrini.

Oppoponaco è gomma. La meglior è quella che è citrina di fuori, & di dentro alquanto bianca, & amarissima, & che facilmente si rompa, & etiandio, che facilmente si dissolua nell'acqua, & quella che è di buon odore deue riporre con cose stittice, si come mastice, spica, & enola. Dura longo tempo senza guastarsi.

Polipudio è la radice d'una pianta chiamata così, la qual nasce sopra gli arbori, & sopra le pietre. La migliore è quella che nasce sopra gli arbori, & massimamente sopra quelli, che producono giandi. L'ottimo vuol hauere otto proprietà, cioè che sia grosso, sodo, nodoso, il color negro, & il rosso, ma puoco, cioè che sia di color di pistacchi, che sia alquanto aromatico, il sapore dolce, & stittico, lasciando poi nel fine amarezza. Et lodasi il fresco. Si deue riporre co i finocchi, anisi, dauco, ouer gengeuo. Dura doi anni.

Reubarbaro quello si loda, che è alquanto negro, che declina al rosso, graue & quando si rompe, vi si vede dentro del rosso, & giallo, & che è di color di croco, & che è fresco. Deuesi conseruare con spica. Dura tre anni; Ma si conserua dalla sua corrottione, se il linite di cera, termentina liquefatta, ouer con cera sola, ò sepelliscasi nel miglio, ouer psilio.

Sarcocolla è una gomma, la più forte, ouer di più virtù è la citrina & quanto è più amara, è migliore. Guardateui dalla poluerizata; percioche si falsifica. Si deue seruare col gengeuo, & cordumeno. Dura lungamente.

Scamonea ottima è quella, che vien portata di Antiochia, & di Armenia, ma quella, che nasce nelle nostre parti è cattiua. L'ottima vuol hauere cinque condittioni, cioè che sia di chiaro colore, si come la gomma, ouer alquanto bianca, ouer di varij colori, & che bagnata d'acqua ouer saliua diuenga come latte, che sia tenera, & che facilmente si franga, sia di leggier peso, & di buon odore. Dura vinti anni, come narra Mesue. Ma dice Serapione, che si può seruare fino à quaranta anni. Ma dice Mesue, che quanto è più vecchia, è più debile. Deuesi riporre non poluerizata, ne preparata: percioche minor tempo dura. Deuesi riporre co i cotogni.

Sena si elegge il follicolo, dipoi le foglie, che son le migliori. Il color del follicolo si appressa al verde, & à una certa negrezza, che sia amaro alquanto, & stittico, & ben maturo, & che sia pieno di seme. Quello, che è alquanto bianco non è buono, & similmente il non maturo. Le foglie buone sono le verdi, ma quelle, che sono alquanto bianche, & sottili, con i fusti, non son buoni. Debbesi riporre col gengeuo, & simili, che confortano il stomaco, si come è il mastice, spica, il croco, & le rose.

Serapino è una gomma, la megliore è quella, che è di color tra il rosso, & bianco, & che è di color di porri, & quella, che facilmente si dissolue in acqua, & che è chiara con sostanza spessa, & quella, che è più leggiera è migliore, & quello, che non è di odore di assa fetida, & ne di Gabano è adulterato. Deuesi riporre con mastice, spica, ouer ruta, dura lungo tempo riposto in luogo secco.

Serpentaria, la miglior parte di quella è la radice, la ottima radice è quella, che è grossa, matura, & nata in luoghi larghi. Il miglior tempo di raccorla è la Primauera, & in principio dell'estate, si come è nel mese di Maggio, tagliata in pezzetti, & seccata al Sole, dura doi anni. Deuesi riporre col mastice, spica, & simili.

Squilla miglior è quella, che è accompagnata, ma sola è cattiua, ouer venenosa. La ottima è quella, che è di sapore composto di dolcezza, acuità, & amaritudine, & che splende nelle sue corteccie. Deuesi notare, che le corteccie di fuori sono mortifere per la lor grandissima calidità, ma quelle di mezzo sono temperate. Debbonsi seccare in questa guisa. Pigliasi vna cipolla, ouer squilla, e li leuate la scorza di fuori, & per longhezza la tagliate in due parti cõ alcun coltello fatto di legno di pino, poi ne leuate le corteccie, à vna à vna, & le mettete in vn filo di lino, ma in guisa che non si tocchino. Lo sospendete all'ombra in loco ventoso, oue le lasciate, finche siano secche, poi le riponete con rafano. Si debbono raccorre nel mese di Marzo.

Tamarindi si debbono eleggere con sei proprietà, cioè, che siano neri, ma non di molta negrezza, lucidi, & teneri, pieni di alcuni peli, che sono come radici, siano freschi, & grassi, & siano dolci con alquanto di acetosità, & netti. Debbonsi riporre col mastice, spica, macis, & simili, che confortano il stomacho. Durano dieci anni.

Turbith si elegga con sette conditioni, cioè che sia vuoto, & bianco, cannoso, gumoso, la scorza di quello sia cineritia & piana, sia fresco & frangibile. Il citrino, & il negro è cattiuo, l'antiquo similmente, & di scorza crespa è cattiuo, quello che non è gumoso, è di debile virtù. Quando si pone ne medicamenti, si deue leuare via la scorza di fuori, fin che appaia il bianco, ripongansi col gengeuo. Dura doi anni.

Deue notare lo speciale, che intorno a i lassatiui, si debbe osseruare quattro cose. Prima in che guisa si eleggano. Secondo in che modo si ripongano. Terzo quanto tempo durano. Quarto, & vltimo in che modo si preparano.

La prima, che è in che guisa si raccogliono, deuesi notare, che quei medicamenti che sono più leggieri tanto sono migliori, & quanto più pesino tanto peggiori, si come è la scamonea, l'Agarico, & simili. Se non sono quei medicamenti, che sono di densa sostanza, si come gli hermodattili, ireos, & lapis lazuli, i quali quanto sono più pesi, tanto sono migliori, & si come la cassia fistula, thamarindi, been, il cartamo & simili. Deuesi similmente guardare i semplici seluatichi, si come è il turbith seluatico, che è di gran nocumento, similmente deuesi notare, che quei medicamenti, ouer semplici che sono più carghi del suo colore, & di sapore, & odore sono piu forti di virtù che quei che sono di poco odore, & sapore, & colore, ma per il contrario l'aloe quanto è più amaro, è più cattiuo, & similmente gli altri, che sono amari, ma se sono di natura puzzolenti quanto più puzzano, sono peggiori. Deuesi etiandio sapere che quelle cose che sono piene di humido superfluo nate in luogo secco sono migliori, & quelle che sono di natura secca nate in luoghi humidi, non son buoni, & similmente il turbith, & l'agarico. Et si dice, che il mezereon raccolto in luoghi di bagni è venenoso, & similmente il cocumero asinino, & la colloquintida.

La seconda, che si appartiene in che modo si conseruano. Habbiamo narrato ne suoi propri capitoli, ma generalmente si debbe riporre vn medicamento con alcun altro che à quel gioui. Ma non si debbono riporre insieme le medicine, che si aggiungono in

gono in malitia, si come sono duo medicine laßatiue acute. Per la qual cosa vuol Mesue, che l'esula si riponga lontana dalla Scamonea, & da altri simili acuti, & pernitiosi.

La terza che si richiede à quanto durino. Deuesi primieramente notare, che quei semplici, che sono come herbe, s'indeboliscono dopo doi, ò tre anni. Et dice Auicenna, che quei semplici solutiui, che sono amari, quanto più sono antiqui, sono migliori. Similmente tutti li medicamenti che sono stittici, quanto più sono gioueni, tanto più sono migliori, & tutte le medicine salse quanto più sono fresche, conturbano il ventre, & causano nausea, & vomito. Adunque sono migliori vecchie. Similmente quelle, che sono di debil virtù, sono migliori. Ma Mesue dice il contrario.

La quarta, che è di preparare i semplici, è questa. Non deue lo diligente Speciale dare alcun medicamento lassatiuo, ouer solutiuo, benche sia piaceuole, se prima non è accomodato, come narra Mesue, & in questo erano molti Speciali, che facendo le pilole cocchie di Rasis, vi pongono i semplici senza prima prepararli.

Lassatiui, ouer solutiui che sono da esser acconci, si come narrano gli Auttori, sono questi.

Deue lo Speciale preparare, ouer acconciare in questa guisa le cose, che seguono.

Come l'Agarico.	*Euforbio.*	*Sarcocolla.*
Aloe.	*Lapis armenus.*	*Scamonea.*
Bellirici.	*Lapis lazuli.*	*Sena.*
Cassia fistula.	*Laureola.*	*Serpentaria.*
Cocumero asinino.	*Mirabolani.*	*Serapino.*
Colloquintida.	*Manna.*	*Squilla.*
Elleboro.	*Oppoponaco.*	*Thamarindi.*
Emplici.	*Polipodio.*	*Et Turbith.*
Esula.	*Reubarbaro.*	

Agarico si prepara facendo trochisci.

Aloe si prepara lauandolo.

Bellirici si acconciano ponendoli in infusione in latte dolce, mutandouelo la mattina, & la sera, per tre giorni, seccandoli all'ombra, & al vento.

Cassia fistula non si deue preparare, se non si da ad alcuno, che habbia il ventre lubrico. All'hora si acconcia col mastice, ouer co i mirabolani.

Colloquintida si prepara facendone trochisci.

Cucumero asinino si corregge cosi. Dopo che l'infermo n'haurà tolto li beua dietro dell'acqua d'orzo mellata, ouer del vino, ouer dell'olio.

Elleboro non si deue dare come à noi è portato, ma si deue porre la sua virtù in manna, ouer mele, ouer in alcun siropo. Poi è cosa buona aggiungerui epithimo, polipodio, & zuccaro candido.

Emblici mirabolani si correggono, come i bellirici.

Esula in questa guisa si deue preparare. Infondisi nel latte, ouer nell'aceto, & rinouisi il latte, ouer l'aceto molte volte, & poi si secchi.

Euforbio

Euforbio cosi deuesi correggere. Pigliasi piccoli pezzi di euforbio, & inuolgansi in olio di mandorle dolci, & poi si mettono in pezzeti di cedro, poi inuolgansi in pasta, & coquansi.

Lapis Armenus, si prepara lauandolo.

Lapis lazuli, si corregge lauandolo.

Laureola si prepara cosi. Infondansi le lor foglie nell'aceto vn giorno, & poi seccansi. Ma dice Mesue, che se nell'aceto vi si cuocono, si infondino cotogni, ouer pomi, ouer berberi, è meglio.

Manna non si debbe correggere.

Mirabolani preparansi come habbiamo detto de i bellirici.

Oppoponaco si corregge come il serapino.

Polipodio si prepara con l'acqua di caseo, ouer col brodo di gallo antiquo, aggiungendoui vn poco di dauco, di anisi, fenocchio, ouer gengeuo, cioè infundendolo.

Reubarbaro non si deue preparare nelle opilationi. Si corregge se si da con spica, ouer con vn poco di vin bianco.

Serapino si corregge facendone trochisci.

Sarcocolla si deue correggere per i colliri. Il che volendo fare, l'infendete in latte d'asina per cinque giorni, infondendoui ogni giorno sopra del latte.

Scamonea si deue in questa guisa preparare. Pigliate pomi dolci, & li tagliate in due parti, lequali ponete nel fondo d'vna olla grossa vn deto poi ponete la scamonea, & sopra vi ponete de gli altri pomi, in pezzi, ouer triti, & cosi andate facendo, finche la olla sia meza piena. Poi in questa guisa ne acconciate vn'altra, & poi vn'altra secondo che a voi piacerà. Poscia le ponete vna sopra l'altra, hauendo però coperte le lor bocche con pasta, l'vltima poi coperta con alcun copertorio, & poi con pasta, poscia le ponete in mezo vn forno caldo, oue le lasciate vna notte insino alla mattina. Poi aprite il forno, & l'olla, & cauatene la scamonea, & trouarete i pomi che li sono, sotto, & intorno, secchi, & brusciati, all'hora bisogna vsarla. Ma sono alcuni Medici, si come Mesue, che meschiano con quella anisi, dauco, & seme di apio, ma inanzi liniscono la scamonea con olio di mandorli dolci, ouer con olio violato, o muccillagine di psillio, & la cuocono in vn vn pomo mondato da grani, ouer in vn cotogno. Et questo modo è miglior di tutti, & più vsato: ouer si corregga facendone trochisci.

Sena si corregge se s'infonde in bruodo di gallo, che sia gran quãtità, ouer col sero caprino, & spica, di poi si faccia bollire vna bollitione col latte dolce, che sia molto. Sono alcuni che l'infondono in mosto bianco, oue il lasciano tre mesi.

Serpentaria in questa guisa si prepara, mondasi la sua radice, & lauasi in vino, poi si cuoce nel Rob, ouer nel mele aggiungendoui pepe, cinnamomo, gengeuo, macis, & garofani, & si ripone.

Squilla si corregge brusciandola.

Thamarindi offendono coloro, che hanno il stomaco freddo, onde si debbe correggere con cose calide, & che lo confortino.

Turbith cosi si prepara. Prima lauasi la sua corteccia, finche diuenghi bianca, & li mescolate gengeuo, si correggge ancora facendone trochisci.

Le medicine falsificate come si conoscano, & con che arte si falsificano.

Poi che lo Speciale haurà fornita la sua Bottega de predetti semplici, egli fa di mestieri, che diligentemente vada riguardando, quali di lor siano buoni, & quali falsificati. Et accioche i buoni siano conosciuti da' cattiui, & eletti, daremo loro à conoscere come i semplici medicamenti si falsificano, & con quali specie di cose. Il che conosciuto sappiano à beneficio dell'infermi gettare via i cattiui, & ritenere i buoni, & perciò le medicine, che spesso si trouano falsificate sono le sequenti.

o mel'Acatia.	*Euforbio.*	*Ozimo.*
Algalia.	*Galanga.*	*Pepe.*
Aloe.	*Galbano.*	*Petroglio.*
Ambra.	*Garofani.*	*Reubarbaro.*
Amomo.	*Laudano.*	*Sandali.*
Asphalto.	*Legno aloe.*	*Sarcocolla.*
Assa fetida.	*Licio.*	*Scamonea.*
Balsamo.	*Manna.*	*Serapino.*
Bdelio.	*Mirabolani.*	*Spodio.*
Camphora.	*Mirra.*	*Storace.*
Cassia lignea.	*Muschio.*	*Succo di liquiritia.*
Castoreo.	*Opio.*	*Tamarindi.*
Costo.	*Oppoponaco.*	*Turbith.*
Croco.	*Osso di cor di ceruo.*	*Verde rame.*

Acatia si falsifica con succo di pruni seluatichi, oue però non è grande errore; perciocbe mancando l'Acacia, come vuol Auic. si puo vsare detto succo.

Algalia si falsifica nella guisa, che si fa il muschio, oue leggete muschio.

Aloe si fasifica lauando la più grossa parte sua, poi mescolandoui per entro alquanto di zaffarano, pel qual si fa giallo, ma l'odore scuopre l'inganno.

Ambra si falsifica con legno aloe, storace, calamita, & laudano con vn poco di muschio in acqua rosa disciolti, & mescolati, aggiungendoui però buona quantità di ambra. Ma si conosce la fasificata; perciocbe tenuta in mano lungamente, si maneggia come fa la cera: ma la vera non.

Amomo falsificato si conosce; perciocbe non ha odore.

Asphalto si falsifica con pece.

Assa fetida si falsifica mentre è verde il succo con serapino, & farina di faua; il che aggeuolmente si conosce al gusto, all'odore, & all'occhio.

Balsamo veramente di rado si troua, & ne vien mostrato di molte specie, & niuna, ò poco son vere, ma il vero balsamo si conosce in cinque cose, nel odore, nel colore, nel sapore, nell'ardore, & nel peso. Si conosce al colore; perciocbe il liquore è alquanto simile all'olio, ma più grosso, & viscolo, & trahe alquanto al rosso, all'odore; perciocbe è vn poco rancido, non grato, al sapore; perciocbe egli ha sapore non di fresco, ma vecchio grascio di galina, & arde nella gola come se fusse olio ben vecchio, all'ardore; perciocbe se alcuno vi si pone vna gocciola in vno occhio, vi fa tanto ardore per spatio d'vna hora, come se vi hauesse posto liscia ben forte. Et pare che l'occhio ne vogli saltare fuori della testa. Ma però in quel tempo non è

punto

punto offeso la vista. Al peso si conosce; perciocbe se vna goccia si gitta in vn bicchiero di acqua, non si sparge, come fa l'olio, ma sta vnito insieme alla somiglianza d'vna perla, & subitamente ne va à fondo. Anzi se vi piace, con vna punta di coltello il potete trarre tutto dell'acqua; perciocbe vi si attacca tutto. Sono alcuni che dicono, che se si pone sopra la punta d'vn stilo, che arde al fuoco, ma questo non è buona proua; perciocbe anche arde la tarmentina. Altri dicono che se vna goccia di balsamo si mette nel latte, che si coagula, & il balsamo va à fondo: la qual cosa molte altre specie di semplici fanno. Ci sono alcuni che dicono che se vna gocciola di balsamo cade sopra alcun panno, non fa macchia. Alla fine dicono alcuni, che ponendo sotto il palato vna gocciola di balsamo, riscalda il ceruello in guisa, che par fuoco.

Bdelio si falsifica mescolandolo con gomma, ma si conosce; perciocbe non ha la amaritudine, la qual ha il buono, & oltre à ciò il fumo suo non ha quello odore.

Camphora si falsifica mescolandoui vernice; perciocbe molto à quella si assomiglia nell'odore, & nel colore. Ma si conosce; perciocbe è di grossa sustanza, & difficilmente si frange, ma la camphora facilmente si rompe.

Cassia lignea si adultera mescolandoui scorze di cappari.

Castoreo secondo alcuni si falsifica in questo modo. Pigliano vna pelle, nella quale sia stato castoreo puro & buono, & la impiscono di sangue, di nerui, & sopra vi spargono poluere di castoreo; acciocbe habbi odore. Alcuni altri vi pongono terra, & sangue. Ma alcuni altri fanno meglio; perciocbe pigliano sangue, & nerui di castoreo, & vi aggiungono vn poco di pepe, & questo fanno, acciocbe sia di acuto sapore. Deuesi adunque eleggere il castoreo mediocremente acuto; perciocbe il molto acuto è falsificato, & tale è pieno di nerui. Lo ottimo è di sapore acuto, glutinoso, di odore horribile & pieno di dentro & fuori di nerui, che stanno attaccati alla pelle.

Costo si falsifica con la radice di enola secca, ma facilmente si conosce; perciocbe l'enola non morde la lingua, come fa il costo, & non è di odore cosi potente, come è quello.

Croco, si adultera mescolandoui spuma di argento, ouer piombo abbrusciato si come dice Dioscoride.

Galanga si falsifica, mescolandoui vinco, cipero, ouer bistorta, ma si conosce; perciocbe la radice di vinco è salsa, ouer insipida, ma la radice della bistorta è acra, ouer pontica. Ma la radice della galanga è di acuto sapore. Alcuni altri l'adulterano in questa guisa, pigliano ottima galanga poluerizata, & pepe, & l'infondono nell'aceto, nel qual vi pongono le radici di iunco per due notti. Onde la radice si fa di acuto sapore di fuori, ma si conosce; perciocbe la spezzata, è dētro di sapore insipido. Ma la galanga è di acuto sapore dentro, & di fuori.

Galbano si adultera mescolandoui limatura di legno, altri mescolandoui colophonia, & farina di faue essendo leuate via le scorze. Deuesi adunque eleggere bianchissimo, & che habbia le goccie chiare, come lo ammoniaco.

Garofani si falsificano per la lor vecchiezza in questa guisa. Alcuni pongono tali garofani priui di odore, & di sapore in qualche vaso, che sia alquanto humido, il che ligano in vn panno & lo pongono all'aere, oue il lasciano vna notte. Poi li seccano, acciocbe non si conoscano à quella humidità. Ma si conosce la lor malitia; perciocbe sono meno odoriferi de i buoni, & sono più humidi, & meno vguali. Ma

alcuni altri li adulterano cosi. Poluerizano garofani eletti & l'infondono in fortissimo aceto aggiungendoui vn poco di vino odorifero, & di questo vino, ouer aceto bagnano i garofani che sono inutili, & li pongono in alcun panno per vna note. Onde nel principio à pena si conoscono, & cosi durano venti giorni.

Licio si falsifica con fece d'olio quando si cuoce & con absinthio & felle di boue. Per la qual cosa si deue eleggere che sia spumoso, & che sia di color simile al sangue, & che posto nel fuoco si infiammi, & che di fuori sia di nero colore, ma di dentro alquanto negro, che non sia grasso, ma stittico & amaro, ouer si elegga di color di zaffrano.

Laudano si falsifica con terra, ouer pelli di capra, per la qual cosa si deue eleggere quel che si puo maneggiare, ma quello che maneggiandolo si polueriza, è vecchio.

Legno aloe si falsifica con la camelea, cioè mezereon; perciochè si assomiglia nel colore, nel peso, & nel sapore al legno aloe: la qual pongono à bollire nel vino, nel che sia bollita poluere di legno aloe per alcuni giorni, la qual cosa à Dio, & alli huomini è cosa vergognosa; perciochè la camelea è solutiua, ma il legno aloe è stittico, etiandio la camelea non è di niuno odore, ma il legno aloe di soaue odore. Onde l'ottimo vuol hauere quattro conditioni, cioè che sia nodoso, di color fosco, & oscuro, & che sopra carboni posto, facci fumo di soaue odore, & spuma, che sia amaro, et che posto in vn bicchiero d'acqua subito ne vada à fondo.

Manna si falsifica con zuccaro, & follicoli di sena, ma dopo longo tẽpo si liquefà.

Mirrha si adultera mescolandoui gomma infusa in acqua di mirrha. Adulterasi etiandio con vn certo latticinio velenoso, onde poscia ne diuenta anche ella cattiua. Onde si deue eleggere quella, che è nuoua, leggiere, monda, & che quando si tocca par aspretta, frangibile, & poluerizata sia bianca, & quella che è in pezzi grandi è di color alquanto rosso, & il suo odore è dilettevole.

Mirabolani si falsificano volendoli conditi, ma da non condire non si adulterano; in questa guisa si falsificano. Pigliano alcuni Kebuli uecchi, et li pongono in liscia calda, finche diuengono grossi, molli, i quali s'ingrossano per quindeci giorni, ouer più. Poi riscaldano la lissia, & cosi grossi vi si pongano dentro, oue li lasciano per vn mese, ouer più finche diuengono neri, ma ogni giorno molti li mescolano. Alcuni altri vi pongono noci fresche, ma si conosce; perciochè dentro, & di fuori sono neri, & gustandoli sono alquanto stittici, & molto dolci, ma il falsificato è alquãto bianco, ouer quasi pallido, & ha molta ponticità, & poco di dolcezza.

Muschio & massimamente quello che è negro, ouer che trahe al rosso, si adultera mescolandoui pan brusciato, ouer sangue di becco. Ma si conosce; perciochè il pane brusciato presto si polueriza. Ma il sangue di becco quãdo si rompe è lucido, chiaro. Suolsi etiandio vender con le vesiche, ouer pelle. Oue i Saracini tagliano le pelli, & ne leuano il muschio, & dentro vi pongono del falsificato, il che pesa al dopio dell'ottimo. Alcuni altri lo adulterano in questa guisa. Tagliano carni di colombi, le quali seccano, & poluerizano, & quelle mescolano con acqua rosa, & con vn poco di muschio. Dicono alcuni, che il muschio, & l'algalia si adultera con la gomma trouata nelle radici del xilo caracte, ilqual chiamano cedria.

Opio si falsifica con latte di lattuca seluatica, ma all'ora è di debile odore. Etiandio adulterasi cõ gomme, & all'ora è splẽdido, & chiaro, si come narra Auicenna.

Opopo-

Opoponaco si adultera con armoniaco, & massimamente in colorar la sua grana, ma l'odore, & la bianchezza quando si pesta si parte. Il negro, & leggiero è adulterato con l'armoniaco.

Osso di cuor di ceruo si falsifica con vna certa cartilagine tortuosa, la qual pur iui si troua, ma si conosce; percioche tale cartilagine non è grossa, si come è l'osso, anzi è bianca, ne ha punto di carne di cuore, si come ha l'osso.

Ozimo si fasifica con seme di basilicò.

Petroglio si falsifica mescolandoui dell'oglio d'vna altra specie. Ma si conosce, perche puzza.

Pepe bianco non si portaua à noi, ma in vece di quello si vendeua la cataputia trasmarina. La qual'è più grossa del pepe, & meno acuta al sapore.

Reubarbaro si infonde nell'acqua, oue stia cinque giorni, & si lascia quella seccare, poscia se ne fanno torobisci, che è medicina da Re. Poi il reubarbaro cauato di questa alcuni vendono. Onde è cosa veramente vergognosa, ma si conosce; percioche rompendolo è nero.

Sandalo rosso si falsifica con brasilio, ma si conosce; percioche non è aromatico, & à questo si conoscono tutte le specie de i sandali.

Sarcocola si deue eleggere che sia bianca, ouer alquanto bianca, gumosa, grossa, & non poluerizata; Percioche è falsificata con altra poluere.

Scamonea si falsifica con la sarcocola, & latte di titimali, ma si conosce la non adulterata; percioche non punge, ne morde la lingua, come fa la falsificata con latte di litimalo.

Serapino si falsifica con galbano, ouer con l'assa, onde si deue eleggere quello, che non puzza di assa molto, ne da galbano.

Spodio si falsifica spesso con la radice di vna certa canna brusciata, alcuna volta con marmore, ouer con ossi di cani pur brusciati. Ma si conosce; percioche è di troppo peso. Per la qual cosa si deue eleggere quel che trahe al bianco, molto leggier, grosso, & tutto à vn modo. Non si deue comprare in poluere; percioche facilmente si falsifica, similmente il leggerissimo macchiato di negro è buono.

Storace si suol falsificare pigliando limatura, ouer rasura d'iringo, la qual mescolano con mele, & vi aggiungono vn poco di storace calamita, ma si conosce: Percioche è troppo dolce. Et se lo maneggia si fa viscosa, & humida. Similmente vecchia quando si maneggia va in poluere.

Thamarindi si adulterano con carne di prugne, ma si conosce, perche sono negri, & non lucono. Et questo accade, perche sono humiditi da quella.

Turbith si falsifica linendo le parti di fuori con gomma disciolta. Ma si conosce, perche spezzato ha vno altro modo.

Verderame si falsifica con pomice, ouer marmo pesto, & alcuni col vitriolo. Ma si conosce, perche se vi bagnate vn deto in acqua, & sopra quello il ponete, subito si dissolue: & questo fa, se è misto con marmo, ò pomice. Sono alcuni, che il masticano, onde subito il conoscono alle pietre. Quello poi che è col vitriolo adulterato si conosce, ponendolo in alcuna cosa di ferro al fuoco: percioche subito ne diuien grosso, ma quello, che non è falsificato non si muta di colore.

Zucchario si falsifica con la spuma del succo di canna: percioche quando bolle, ne

leuano la spiuma, & ne fanno il zuccharo che è falsificato. Ma si conosce; percioche è più leggier dell'altro, & di dentro è cauernoso. Onde quando se ne compra, si deue, rompere con vn coltello, & gustarlo, percioche se è pieno di bucchi, & al gusto non sia dolce molto, ma suauido, & dandoui sopra di denti fa romore, si deue sapere, che tal zuccharo è falsificato, & spumoso.

Li simplici medicamenti, che hanno bisogno di correttione, come, & in quanti modi ciò adoperare si debba.

Cosi trouati gli simplici medicamenti buoni, & gittati via i cattiui, & riposti ne vasi debiti, vogliamo che lo speciale sappia corregere quelli, che hanno bisogno di correttione, percioche ancora che habbia vsata ogni diligenza dauanti intorno à suoi simplici: nondimeno per alcuna lor qualità intrinseca, ò estrinseca possono offendere i corpi humani. Debbe sapere correggere, & rimuouere quelle parti, che offendono. Il che egli ottimamente sapra fare, se conoscera come si purghino i semplici, si secchino, si salino, si inhumidiscano, si nutriscano, s'infondano, si dissoluano, ò stemprino, si liquefacciano, si ammorbidiscano, si induriscano, si scaldino al Sole, ò nel letame, ò in altra via, si cuocano, si arrostiscano, si frigano, si abronzino, si ardano, si aspergano, si pestino sottilmente, ò grossamente, si macinino, si freghino le pietre, si tamigiano, si lauino si traghino i succhi, le muccillagini, gli olij, si stillino, si spremano, si colino, si chiarifichino, si schiumano, & finalmente si coloriscano. Tutti questi modi debbe sapere lo speciale si come quelli che rimuouono, & correggono ogni mala qualità da i simplici, & però noi partitamente li insegnaremo.

Come si purghino le Simplici medicine.

IL purgare le medicine simplici, è separare tutte le cose inutili, ò siano parte di dette medicine, ouer cose mescolate con esse: come si purgano le radici, frutti, semi, & altre cose simili, quando sono imbrattate di terra, ò d'altro, lauandole, come si fa communemente tutte le cose, ouer come le ragie, le gomme, con lequali ò terra, ò legni, ò altre cose il più delle volte vi è mescolato, queste si struggano, & colano, & s'adoperi la parte pura.

Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili, come le radici da quella prima scorza di fuori, che tocca la terra, ò secche, ò verdi che elle sieno, nettandoli, col coltello, similmente si purgano dalla medolla di dentro, laqual è molto inutile, come nel cocumero asinino, nelle pestinache, nel danpo, nei petrosemolo, & in simiglianti, fendendole per mezo, separando la medolla dalla corteccia. Le secche s'inhumidiscono, & poscia si fendono, & si purgano dalla midolla, come le fresche. Fiori si purgano leuando à quelli i gambi, la boccia, & pigliando sotto le foglie, come le viole mamole, & le viole gialle, & oltre di ciò da alcune si leua qualche parte della foglia, come delle noci quella parte, che sta appiccata alla sua boccia.

I frutti si mondano dalla scorza di fuori, & dar lor seme, & da alcuna legnosa parte, che in essi si contiene, se sono freschi, & grossi, & di carne, & scorza tenera, come cotogne, pomi, persiche, mondandole col coltello, & aprendole: mondando quella parte di dentro legnosa doue si contiene il seme. Ma quelli che sono

piccoli,

piccoli,come ciregie,susini,prugnole,& simili si debbono passare per lo staccio, & si caua solamente la polpa vtile. Similmente se sono secchi si mettono in infusione, et si cuocano,& si passano per lo staccio,come l'vua passa,le susine,e tamarindi, i datoli,& simili. Ma i frutti che hanno la corteccia dura,come mandorle,pistacchi, pignoli,si nettano dalla prima scorza rompendoli, & dalla seconda appiccata alla carne ò mettendoli in infusione in acqua per alquanto spatio di tempo,et dãdogli vn piccolo bollo,ouer seccandoli tanto, che la scorza si rompa, & stoppiciandogli con le mani,ò rimenandogli in vn sacco tanto,che la detta scorza si separi.

I semi che hanno la scorza grossa,come le faue, lenti,& ceci,si nettano, ò pestandogli leggiermente,macinandogli con vna macina leggiera, tanto che si rompino, & di poi con vn criuello si gittano in aria & si purgano dalla lor scorza.

Certi altri sono,che hanno la scorza appiccata,& malageuole à prepararsi, come è l'orzo,il cartamo,& simili,i quali nõ si possono scorticare seccati, come habbiamo detto,stropicciandoli,ma fa di mestieri bagnarli,& massimamẽte l'orzo,& poscia pestarlo in vn mortaio largo, con vn pestelo di legno, percuotendolo leggiermente,onde viene sempre à galla il più leggier, onde quelli si vanno scorticando à puoco, à puoco: però il gettate in aere, acciochè la scorza spiccata si separi, & facendo cosi due,ò tre volte diuien mondo. Deuesi poi rasciugare al Sole,ò al fuoco in vn panello, & seruarlo per la ptisana de Greci. Il medesimo riesce nel cretamo, ma più difficilmente,onde è parso ad alcuni, che si pesti il seme con la scorza, & con la polpa; di poi si mescoli con l'acqua, ò altro humore idoneo, & si coli per vna pezza fissa. Onde la scorza rimanga & la polpa esca fuori con l'humore. Il che si vsa nel seme del pepone, & del cocumero quando non si ha agio di poterli di nuouo purgare dalla scorza ad vno ad vno. Ma si deue notare, che quelli che sono netti più tempo innanzi diuentano inutili.

Le sugne ancora si purgano da quelle membrane,che le circondano, leuandole col coltello,ò struggendole, dipoi colandole. Le sopradette, & simili sono le sorti del purgare, che appartengono alli speciali. Certe altre appartengono più tosto à quelli,che trattano de metalli,& alchimisti.

Come si secchino le medicine Semplici.

Seccansi le medicine semplici quando di nouo sono colte, come sono l'herbe,i fiori, i frutti,radici,& simili per la lor conseruatione. Al presente diremo di quella parte,che resta per la preparatione delle medicine.

Molte volte adunque si ricerca, che si secchino più oltre di quello che si richiede alla conseruation loro, come quando si vogliono pestare, ò altro: & questo si fa al Sole,ò al fuoco,ò al vento, secondo che piace a i Dottori. Seccansi le mandorli, pignuoli,pistacchi,& altri frutti, acciochè vi si appicchi su il zuccaro ageuolmente,& non inhumidisca, & perda la sua bianchezza, & quando si vogliono nettare dalle seconde scorze loro.

Come s'insalino le medicine Semplici.

Lo insalare serue alla preparatione delle medicine,& à modo di condimento,come si insala la carne della vipera, mettendoui tanto sale appunto, quanto

basta à condir i cibi, che si mangiano, & per qualità alla medicina, come alli scriciuoli spinosi, & à molti altri animali, i quali s'ardano per vsar nelle medicine, & bisogna dargli molto sale, che siano coperti & pieni.

Serue ancora à conseruare le medicine, come le parti de gli animali, & molti animali: doue si tolle maggior quantità di sale. I quali si insalano ò per mantenergli secchi. I quali insalati che sono, & stati coperti nel sale, per spacio conueniente, si cauano, & tengono al vento, ò al fumo tanto che si secchino, ouer s'insalino per tenergli humidi, à quali si fa la salamuoia prima, & vi si mettono dentro, ouer si lasciano star in quella stessa, che si fa di sale, & dell'humidità di detti animali.

Come s'inhumidiscono le medicine Simplici.

QVesta operatione serue à condire, & confettare i frutti, le radici, & le scorze forestiere odorifere, le quali non si potendo hauere fresche, si tengono in infusione tanto che s'inhumidiscono.

S'inhumidisce ancora, come di sopra s'è detto, l'orzo, & il cartamo per nettarli dalla lor scorza, bagnandogli con l'acqua.

Alcune cose odorifere, come l'ambra, il muschio, si inhumidiscono quando si vogliono pestare, acciochè non eshalino via le parti odorate & sottili.

Alcune herbe come l'ombelico di venere, la porcellana, l'edera, & simili, che hanno più humore, & viscosi, si inhumidiscano con alcun humore simile, pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col qual spremẽdo esce il succo di quelle herbe, dalle quali solo non si potrebbe trarre, & si adoperano varij succhi, si come è ordinato da dottori.

Come si notriscano le medicine Simplici.

IL notrire è simile allo inhumidire, ma è differente in questo, che egli si fa con meno humore, & subito che è insuppato si mette à sciugare ò al Sole, ò al fuoco, & si replica il medesimo cinque, ò sei volte, si come si nutrisce la sarcocolla col latte d'asina, ò di donna, & il seme del caro, & i mirabolani emblici, bagnandogli in tanto latte, quanto possono à se tirare, che non ne auanzi, di poi seccansi. Il comino si nutrisce con l'aceto bagnandolo, & asciugandolo nel medesimo modo.

Come s'infondino le medicine Simplici.

NElle infusioni, che seruono alla preparatione delle medicine, si considera l'humore, nel qual si fa l'infusione, & la sua qualità, se è di natura fredda, ò calda, la quantità, & il tempo dello stare infuso.

S'infondano i frutti, & le radici, che si hanno à inhumidire per condirli, & cõfettargli in conserue, si pongano in molta quantità d'acqua calda, & vi si tengano tanto, che habbiano presa humidità à bastanza, poi si cuocano.

Così le cose s'hanno à notrire, s'infondano in poco humore caldo, ò freddo per poco spatio.

Le cose che si hanno à cuocere, massimamente quelle che sono secche, come i fiori, herbe, semi, & radici, frutti, perche così ageuolmente si cuocano, s'infondano in giusta quantità d'humore caldo, ò freddo, secondo che gli è ordinato, &

si lasciano

si lasciano star per buon spatio tanto che siano inhumiditi, ilche indi interuiene che ageuolmente poi si cuocano. Similmente i semi, che s'infondano per trarne le muccilagini.

Le Rose, & le Viole s'infondano nell'acqua bollita la sera, lasciandouele stare infino al dì, dipoi si premono, & nella medesima acqua bollita si rifondano delle nuoue, facendo il medesimo più volte nella istessa acqua per farne mele rosato colato, siropo rosato solutiuo, siropo rosato, siropo violato sẽplice, et siropo rosato solutiuo.

Si infonde l'armoniaco, il galbano, l'oppoponaco, & il serapino ne l'aceto quando si vogliono dissoluere, & purgarli, e per potergli mescolare.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi luoghi, & con diuerse altre medicine, le quali correggano la mala qualità loro, secondo che è piaciuto, & ordinato da Dottori, come il reubarbaro più presto, ò meno, dipoi sparsoui sopra vin bianco in poca quantità, tanto che getti fuori il colore, di poi mettendolo nel liquore ordinato dal Medico in tanta quantità, che egli ricuopra il Reubarbaro, & sopreuanzi, aggiungendoui ò spico nardo, ò quello che sarà ordinato. L'agarico, & altre medicine purganti, & solutiue s'infondano, ò sole, ò con altra cosa nel medesimo modo.

Come si dissoluano, & stemperino le medicine Simplici.

QVesta operatione è vtile, come la infusione alla preparatione di molte medicine, & ancora al porgerle, & aministrargli alli ammalati. Quanto appartiene alla preparatione.

Le medicine si dissoluano in varij humori & etiandio in modi varij, secondo che è ordinato, & in particolare come il galbano, l'armoniaco, l'oppoponaco, & simili, tenendole infuse in aceto, ò vino, poscia rimenandole al fuoco onde si possano purgare colandole, & meglio vnire nella compositione delle medicine.

Il Vitriolo, il misi, il calcite, la Melanteria, & l'Alume si dissoluano pistandogli prima nell'aceto, acqua, & vino, & secondo che egli fa di mestiero.

Alcune altre medicine minerali, si dissoluano la Estate nell'aceto, agitandosi al sole più giorni, come il verderame, la scaglia, & simili.

Litargirio si stempera con vino, acqua, olio, & aceto, ma più ageuolmente con l'aceto.

Le porcellete, le blatte, bissantie si dissoluano tenendole in infusione nel succo di limoni.

Opio Thebaico si dißolue con acqua, non con succhi, non con olij, ò grassi, perche non si mescola con essi.

Questa operatione è simile molto all'infusione, & differente, che per dißoluere & stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere, & che nel dissoluere occorre a rimenare la cosa, che si debbe dißoluere, il che nell'infusione non accade, & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

Come si struggono & liquefaccino le simplici medicine.

LO struggere è differente dal dißoluere, che si strugge sempre col caldo, ò di fuoco, ò di Sole, ò di cose riscaldate per putrefattione, molte cose si dissolue senza caldo, & oltre di ciò le cose che si dissoluono hanno sempre bisogno di qual-

che humore, ma le cose che si struggono non hanno bisogno di niunò, come sono i grassi, le midolle, gli olij aggbiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, o al Sole, ouer in bagno Maria. L'ambra detta carabe, il bitume iudiaco, la pece, la pece greca, la cera, la gomma hanno bisogno di maggior caldo, ma non però tanto che frigghino. Il pombo, l'argento, il rame, & l'oro hanno bisogno di molto maggiore, il ferro più maggiore. Ancora che rade volte, ò non mai occorre à gli speciali liquefare simili cose, ma più tosto à coloro che trattano le cose de metalli.

Come si amorbidiscono le medicine Semplici.

QVelle medesime medicine che si struggono, si amorbidiscono, scaldandole leggiermente ò al fuoco, ò al sole, & battendole col pestello caldo, ò rimenandole con le mani calde, come interuiene delli empiastri quando si vogliono distendere in su le pezze ò cuoio. Alcune altre che non hanno in lor simili grossi, ò ragie, ma sono di lor natura dure, & secche, si amorbidiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, & altre medicine.

Come si indurifcono le medicine Semplici.

LO indurare si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, & si ramorbidiscono col caldo, & l'altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestieri.

Come si scaldano le medicine Semplici.

LE medicine si scaldano col fuoco, col Sole, & col caldo di cose putrefatte, quelle che sono humide, & si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in dua vasi, de quali il maggior sia pieno ò d'acqua calda, ò bollente, & l'altro sia pieno della medicina che si deue scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso, & questo si chiama da i moderni bagno Maria: & da gli antichi scaldare in vaso doppio, ouer in diplomate, che in vna parola significa il medesimo.

Del tenere al Sole, & sotto il lettame, & sotto le vinaccie, & sotto la sanza.

QVesto serue per scaldare alcuna volta le medicine, & molte volte per comporle, & dargli la perfettione, & serue in cambio di cuocitura, come gli olij simplici, ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri, & si tengono al Sole per certo numero di giorni. Similmente à fare il zucchero Candido cotto alla misura, il giulebbo si pone in certe brocche, & tiensi al Sole. Il succo della squilla si caua come si dirà, tenendola al Sole, quando interuiene, che non sia Sole, si debbono scaldare al Sole, ò in balneo Maria, per molto spatio, & per interualli, facendo alcuna volta bollire. Sopplisca si ancora col sotterrare, sotto al lettame, ò nella vinaccia, come si sotterra il calcite, & la cadmia per farne il psorico, & il giulebbo per il zucchero candi, & molte altre sorte de medicine.

Come si cuocano le medicine Simplici.

LE simplici medicine si cuocano in qualche humore, & vapore, e si chiama lessare, ò asciutte, & si chiama arrostire, & si cuocano per la preparatione, & ancora per

cora per la compositione, diremo quanto appartiene alla preparatione. Quelle che si cuocono in cose humide, si cuocono, ò per seruirsi delle medicine cotte, che le sono, ouer per seruirsi dell'humore, nel qual son state cotte. Quelle che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano più ancora, che quelle delle quali si adopera la decottione.

Hanno però certi segni, i quali per l'vno, & l'altro conto dimostrano quando sieno ben cotte, come l'herbe, i fiori, le radici, & i frutti di carne tenera, & freschi son cotti inteneriscono di sorte, che si possano pestare, & passare per lo staccio.

Alcuni semi come di lino, fen greco, & d'orzo, sono cotti, quando sono scoppiati; alcuni altri come gli anisi, coriandoli, & il comino sono cotti quando intenerìscono.

I frutti forestieri, & secchi, come sono i mirabolani, le scorze, & legni, & le radici secche hanno molta cottura.

L'Herbe, & i fiori hanno poca cottura, & presto diuengono teneri, ancora che habbino intra loro alcune differenze, secondo che sono di parti più sottili, & hanno la lor virtù nella superficie, come la camomilla, il capil venere, il serpillo, & simili, lequali cuocendosi con altre insieme, si mettono quando quelle sono quasi cotte: il semigliante interuiene delle radici sottili, & odorate, come della Baccara, della valeriana, dello spiconardo & de gli altri aromatici, iquali si aggiungono alla fine della cottione, & dopo tutte le medicine, & fiori.

I modi di lessare sono molti. In vn vaso che habbi quella quantità d'humor che sarà ordinato, si debbono stare infuse le cose, che se hanno à cuocere più ò meno secondo che sono fresche, & secche, & ponendo detto vaso al fuoco, facendolo bollire prima assai forte, di poi adagio, acciò meglio si condischino à quella cottura, che desideriamo, & non si risolua la virtù della medicina.

Cuoconsi ancora in vn vaso doppio, ouer in bagno Maria nel medesimo modo.

Vn terzo modo di lessar vsa Galeno ne i frutti, tenendoli sospesi in vn vaso, che sia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tanto, che intenerìscono vgualmente per tutto, onde nasce che la virtù del frutto non essala, come se si cuocesse asciutto, & non si communica nell'humore, come se si cuocesse nell'acqua. I vasi in che si cuocono, possono esser di terra, bene inuetriati tenuti in molle, ò di vetro, ò di rame stagnato, & di bronzo. Ma il meglio che si potrebbe vsare, sarebbero vasi di vetro in balneo Mariæ, ò appresso il fuoco, ò in arena, ò in cenere, ò in vn fornello, che habbia sotto il fuoco. Il fuoco vuole esser di carboni, ò di bragie accese, ò di legne secche, che non facciano fumo.

Medicine che sopportano gran decottione sono queste.

Si come è l'Aristolochia rotonda.
La longa.
La radice dell'apio.
Acatia.
Alumi tutti.
Baccara.
Berberi.
Brusco.
Tutti i cardi.
Coda di cauallo.
Castoreo.
tutte le specie di cẽtaurea.
Ceci.
Colloquintida.
Corno di ceruo.
Corteccie di cappari.
Di granati
& di Mandragora.
Dittamo.
Ellebero bianco
& nero.
Enula.
Euforbio.

Fagioli.

Fagioli.
Fenocchio.
Gentiana.
Gramegna.
Hermodattili.
Hippocistidos.
Ireos.
Lapis armeno.
Lapis stellato.
Lupuli.
Miglio sole.
Oppoponaco.
Orobo.
Petrosemolo l'herba, & la radice.
Piantagine.
Radici di peonia.
Tutte le radice non aromatiche.
Rafano.
Reupontico.
Rubea tinctorum.
Tutte le specie di sale.
Sarcocolla.
Semperuiua.
Serapino.
Serpentaria.
Squinanto.
Staphisagria.
Seme di canape.

Et finalmente i fusti delli arbori, & delle piante, ma meno delle radici, & delle foglie si debbono cuocere. Similmente sopportano grande cottione tutte quelle cose che hanno molto di humidità, & frigidità, & similmente tutti li succhi dell'herbe.

Le Medicine, che sopportano puoca decottione sono le seguenti.

Si come è l'Aceto.
Ameos.
Ambra.
Anthos.
Acqua di latte.
Acqua rosa.
Acqua di viole.
Et tutti gli aromatici.
Calamo aromatico.
Camomilla.
Campbora.
Capil venere.
Cardamomo maggior & minor.
Carpobalsamo con tutta la pianta.
Cinnamomo.
Corteccie di cedro & di cotogni.
Epittimo.
Foglio indo.
Fiori di Boragine.
Di buglosa.
Di Genestra.
Di nenufari.
Et tutti i fiori.
Gariofili.
Legno aloe.
Maggiorana.
Manna.
Meliloto.
Muschio.
Nigella.
Ozimo.
Origano.
Opio.
Pepe di tutte le specie.
Reubarbaro.
Rose.
Scamonea.
Seme di altbea & di psillio.
I quattro semi freddi minori.
Seme di papauero bianco & nero.
Seme di basilicò.
Sandali tutti.
Saturegia.
Serpillo
& Viole.

Et oltre di ciò tutte quelle cose che hanno la virtù nella superficie, & similmente quelle che facilmente si cuocano.

Le Medicine, che sopportano mediocre cottura sono quelle che seguono.

Si come l'Aloe.
Absinthio.
Agarico.
Anisi.
Artemisia.
Assaro.
Balaustie.
Betonica.
Calamento.
Carui.
Ciclamino.
Cicorea.
Colloquintida.
Costo.
Cubebe.
Dauco.
Eupatorio.
Endiuia.
Hepatica.
Herba dell'vno, & dell'altro papauero.
Hipericon.
Hissopo.
Fenocchio.
Tutte le frondi.
Fumoterre.
Ireos.
Iuiube.
Lauro.
Leuistico.

Lupuli.
Menta.
Mezereon.
Mirtilli.
Nenufari.
Orzo.
Parietaria.
Peonia.
Petrosemolo.
Pimpinella.
Prugne.
Radice di liquiritia.
Seme di acetosa.
Sauina.
Sassifragra.
Scabiosa.
Scolopendria.
Seme di apio.
Seme di endiuia.
Di coriandri.
Di Genestra.
Di sen greco.
Di iunipero.
Di iusquiamo.
Di lattuca.
Di lino.
Di portulaca.
Di ruta.
Di scariola
& di vrtica.
Sena.
Sparagi.
Squilla.
Succo di saluia.
Succo di tutte l'herbe aromatiche.
Di rose
& di viole.
Tamarindi.
Tamariggio.
Tasso barbasso.
Turbith.
Vino di cotogni
& di pomi granati.
Zedoaria & zenzero.

Finalmente tutte le medicine, la cui virtù difficilmēte si dissolue, ò quelle lequali sono di forte compositioni, & di grossa sostanza, che hanno la virtù posta nel centro, hanno bisogno di forte decottione, tali sono tutte le medicine minerali, tali le stittiche ò stringenti, la sostanza delle quali è grossa & terrestre, ma se oltre, lo esser astringenti hauessero alcuna amaritudine nella superficie, si come ne hanno le rosse, lo absinthio il reubarbaro, i mirabolani, & simiglianti non sarebbe necessaria gran decottione.

Similmente tutte le medicine, che conseruano lungamente la lor virtù, vogliono maggior decottione.

Et in tutte le medicine composite, oue noi vogliamo, che le lor virtù siano strettamente vnite, debbonsi assai bene cuocere, pur che la lor sostanza non s'ei tolga.

Oltre à ciò tutte le medicine che hanno bisogno d'esser lungamente pestate ricchieggono lunga decottione, & non troppo si debbon pestare quelle la cui virtù facilmente si risolue, ò che sono di debil compositione, ò che hanno la virtù nella superficie, quali sono tutte le medicine acute, si come tutte le specie alephangine, & massimamente pulueriZate. La virtù delle quali facilmente si risolue per la lor sottil sostanza. Il che auiene etiandio à tutte le medicine acetose, & à quelle che hanno vna superchia humidità lubrificatiua.

Queste medicine quando si cuocono, le lor decottioni sono ò per vsare da per se, ò per mescolarle con alcuna medicina per la sua compositione ò per dissoluere, ò stemperare alcuna medicina, acciochè si attacchi più ageuolmente, & ancora queste sono ordinate in che humore in che quantità, & qualità, & se debbono prima stare le cose in infusione, & come debbe esser la decottione ò gagliarda, ò debile: & se dipoi si collano, si debbe fare la espressione delle cose grosse che rimangono, ò se debile ò gagliarda. Le quali tutte cose si debbono eseguire diligentemente, & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in questo modo, cioè che i fiori, l'herbe fresche, & secche odorate, & le radici piccioli odorate, i frutti, & scorze forestiere, come le noci moscate, i garofani, la canella, & macis ricercano puoca cottura. Ma le radici grosse, i frutti non odoriferi, ricercano maggior decottione, come à bastanza di so

pra si è detto. Le quali si debbono vsare subito ch'elle sono fate, ò poco di poi, tenendole in vasi di vetro ben turati in luoghi freschi, ò sotterrate in l'arena, quando è bisogno conseruarle per qualche tempo.

Come s'arostiscano, frigano, & si abronzino le Medicine semplici.

L'Arrostire è cuocere alcune medicine, che hanno qualche humore, come le carni, i frutti, & le radici sole senz'altro humore di fuori.

Il friggere è cuocere quelle medesime ò altre che sieno secche, aggiungendoui oglio, ò grasso, ò altro humore in poca quantità.

L'Abronzare, ò brustulare è scaldar alcune medicine, che non hanno in se tanto humore, che possino riceuere cottura tagliandole in pezzi, & mettendole in su vn testo, ò ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori si secchino, & venghino à bronzare; come il reubarbaro, i mirabolani, il seme di nigella, & altri.

Le cose, che si arrostiscono, si tengono vicino al fuoco in vno schiedone, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino vgualmente il fuoco, ò si cuocono nel forno, ò nella pentola, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra con vn testo; che habbi del fuoco ò da per loro, ò rinuolte in pasta, come la squilla, ouer messe in vno cotogno come la scamonea per correggerla, la qual si pone in alcun cotogno cauato doue sta il seme, e si cuoce, ò in forno, ò in pentola insino alla debita misura, ò sotto le ceneri rinuolte in pezze, ò foglie, ò da per se. Benche questo modo acquisti alla medicina certe qualitadi strane, & è meglio vsare gli altri modi, secondo che torna à proposito, non essendo ordinato questo particolarmente.

Il friggere si fa in patella, ò in teggia. L'abrõzare come di sopra si è detto, in tutte queste operationi bisogna auertire di fare à sufficientia, & di non leuar crude quelle cose che debbono esser cotte, ò per arrostura, ò frittura, ne di cuocerle troppo in guisa che l'abbruscino, ò ardino, & diuentino inutili à quello perche si fa tale opera.

Come si ardono le semplici Medicine.

LE medicine s'ardono ouer accendendole elle stesse, come i sarmenti, i rami di fico di cerro, l'herba cali, & molte altre, ouero ponendole fra carboni accesi, ò in vna pentola insieme con solfo, ò da se sole.

In vna pentola s'ardono l'abrotano, l'aneto & la zucca mettendola in su i carboni, & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere. La seta pigliando e bozzoli dell'anno presente trahendone i bacchi, & la lana d'attorno s'ardono mettendo la pentola in su i carboni, & lasciarla star tanto, che non se ne faccia in tutto cenere; Ma si leua come prima è da potersi pestare. Ardonsi etiandio molti animali, come gli spinosi, gli scriccioli, & le rondini insalandole, & mettendo la pentola in su i carboni, ò nel forno caldo. Cuopresi la pentola con vn testo forato, accioche si possa comprendere per il fumo, che esce dal testo quando siano cotti. Quando gli scorpioni, & le vipere s'ardono bisogna guardarsi dal fumo, perche nuoce.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono quando sono arsi, che quelli non scoppiano. L'alume, il vetriolo, & il corallo s'ardono in vna pentola

scoperta,

scoperta, acciochè si vegga quando sono cotti, & questo è quando non bollono, che sono ridotti secchi di modo, che facciano sonagli, & il vetriolo quando ha mutato il colore.

L'ossa, l'vgne, la corna del ceruo, si cuocono pur nel medesimo modo in su carboni tanto che non facciano fumo, & mutino il colore.

I Granchi presi ne giorni caniculari, quando la luna ha diciotto giorni s'ardono in vna patella di rame. Le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto che s'affocchino, di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si mettono sotto i carboni, ouer ne corregioli delli orefici per più facilità tante volte che diuentino poluere.

Il rame, & il piombo s'ardono facendone lame & mescolandoli col solfo, & col sale, & mettendoli in vna pentola cruda, la qual si tiene fra carboni, ò in vna fornace tanto, che sia cotta, ouer in vn correggiolo, & tenendolo sopra i carboni tanto che ne diuenga affocato. Ma bisogna continuamente menare il piombo infino che diuenti poluere. Il qual si puo ardere etiandio senza solfo, & sale in vno forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone alto vn quarto di braccio, doue nell'vna delle parti, sia il piombo, & nell'altra il fuoco, & l'andate rimenando continuamente infino che ne diuenti poluere, & questo è prestissimo, quando se ne hauesse à ardere quantità grande, doue si auanza di tempo & di spesa.

Ardesi riuolgendo nella pasta l'antimonio, & mettendolo sotto a i carboni, tanto che la pasta sia arsa, perche ardendolo più oltra si conuerte in piombo.

Etiandio si ardono le raglie, gli olij, la pece, l'incenso, la storace, & simili, per hauerne la faligine, tenendoli in vn vaso, & appiccandoui dentro il fuoco, ouer strutte ch'elle sono, accendendoui vno stoppino, & tenendoui sopra vn cappello di terra, ò di rame forato in sommo, acciochè il fumo possa essalare, raccogliendo la fuligine che si attacca al cappello.

Ma non sarà fuor di proposito di scriuere quali cose, quando, & come, & in che instrumento si arrostiscano, si abbronzino, & si ardino, & à che fine, il quale è di augumentare la virtù de semplici, si come della squilla, laquale arostita diuien più solutiua. In contrario sono alcune, la cui virtù si diminuisce, si come è il psilio, il qual si arrostisce, acciochè la sua humidità sia meno lubrica, & solutiua, & oltre à ciò acciochè i semplici si rendano più grati. Però veniamo à raccontare le medicine per ordine, le quali comunemente si arrostiscano, si abbronzino, & si ardono.

Si come l'Acatia.	Cerusa.	Gomme.
Alchitran.	Climia.	Hirondini
Aloe.	Conchigli.	& Hissopo.
Alume.	Coralli.	Karabe.
Atramento.	Corno di ceruo.	Kadmia.
Arsinico.	Cortecchie d'oui.	Lana.
Bolo armeno.	Dragacanto.	Lepore.
Borace.	Fece di vino	Litargirio.
Calcanto.	& di aceto.	Mirabolani.
Cancri.	Galle.	Opio.
Cantaridi.	Ogni specie di	Ossi.

Pece

Peca liquida.	Sal nitro.	Di Portulaca.
Piombo.	Scorpioni.	Seta.
Psilio.	Semi di alcea.	Spuma mare.
Radici.	Di anisi.	Squilla.
Ranule.	Di carui.	Thus, ouer incenso.
Ranunculi.	Di Lino.	Thiro.
Rame.	Di Mirto.	Verde di rame.
Sal commune.	Di Nacturtio.	Vitriolo.
Sal alcali.	Di Piantagine.	Vetro.

Acatia in questa guisa si deue, brusciare, la ponete sopra carboni accesi, & l'abbrusciate quanto che à voi pare.

Aloe si bruscia ponendolo in alcuna olla monda, la qual ponete sopra i carboni, oue la lasciate finche sia brusciato.

Alume abbrusciasi si come si fa l'attamento, ma non diuien rossa come quello.

Arsenico & orpimento, cosi si abbruscia. Ne ponete in alcuna olla di terra quanto che à voi piace, la qual mettete sopra accesi carboni, & la andate mescolando assai, senza mai fermarui: & quando sarà molto caldo, & mutato di colore, il leuate dal fuoco, & il lasciate infrigidare, poi il pestate, & riponete.

Atramento cosi si abbruscia. Pigliate di quello & il ponete in vno testo nuouo, il che mettete sopra le bragie, & quando non si vedranno più fare sonagli, se sarà di poca humidità sarà desiccato fortemente, ma se sarà più humido, lasci sopra carboni, fin si muti di colore, & ne venga simile alla sinope, ouer rubrica sinopica; poscia si leui dal fuoco, & il netatte. Sono alcuni altri ch'el pongono sopra carboni, & sopra vi soffiano, finche declini al giallo, ouer il pongono in alcun testo, & il vanno mescolando finche muti il colore.

Bolo armeno in questo modo si abbruscia. Frangete di quello in pezzetti grandi come vna faua, & il ponete sopra vn testo, ouer vna lama di ferro.

Borace cosi si bruscia. Mettete borace poluerizato in vna patela, & la ponete sopra carboni, & cosi l'abbrusciate.

Calcantò abbrusciasi come l'atramento.

Cancri in questa guisa si debbono brusciare, pigliate di cancri di fiume viui, quando il sole nell'Ariete, nel terzodecimo giorno della luna, & li ponete in vn forno, oue si cuoce il pane, oue li lasciate finche si brusciano; & non si conuertan in cenere. Alcuni li abbrusciano pur nel medesimo forno con legni di viti. Deuesi notare, che i granci che si brusciano per li tisici, vi si deue leuare i piedi, & poi s'abbruscino.

Cantaridi abbrusciansi, si come si fanno le hirondini.

Cerusa cosi si bruscia. Pigliate vn testo nuouo fatto di terra, & lo ponete sopra i carboni, & dentro vi andate spargendo cerusa, dopo che sarà poluerizata, & l'andate mescolando sempre, finche si conuertirà in color di cenere, poscia la leuate dal fuoco, & la lasciate infrigidare, & poi l'vsate. Puossi etiandio far in questo modo. La metterete in alcun vaso cauo, dopò che sarà pestata, poi l'andate mescolando, finche ne diuenga rossa come l'orpimento, poi la leuate dal fuoco, & l'vsate.

Climia sia di qualunque metallo si voglia generalmente cosi si bruscia. Ponetela sopra il fuoco fatto di bragia, finche si scaldi & bolla in guisa che faccia visiche: come si

me ſi fa la ſcoria del ferro, et le eſtinguete nel tẽpo dell'eſtate nel vino, et per coloro, che l'uſano per la ſcabie de gli occhi ſi deue eſtinguere nell'aceto. Ma alcuni altri tolgono ſcoria abbruſciata in queſto modo ch'io narro. Pigliano ſcoria bruſciata, & la peſtano nel vino, & di nuouo ſi bruſcia, eſſendo però poſta in vna olla fatta di creta, poſcia vn'altra volta l'abbruſciano in guiſa, che ſi conuerta in cenere, & punto di groſſo non vi rimanga. Ma ſpecialmente la climia del ferro coſi ſi abbruſcia. Peſtaſi groſſamẽte, et l'infondete ĩ aceto, ouer rob, et poi ſeccaſi et bruſciaſi ſopra le bragie. Coſi etiãdio ſi abbruſcia la climia dell'oro & dell'argento. Togliete ſcoria quãto che à voi piace & la meſcolate con mele, & la ponete in vn vaſo fatto di terra nuouo, et ſerrate la bocca di quello con creta, & lino, & fate vn buco nella cima del copertorio, per il quale ne vſciſca il fumo, poſcia lo ponete ſopra carboni aceſi, & quando ſi incomincia la ſcoria à bruſciare, guardate il fumo, che ne viene del buco, et ſe trahe al negro, lo laſciate ſopra il fuoco, ma quando lo vedrete declinare alla biancheZZa, lo leuate dal fuoco, & ne cauate la ſcoria, ſopra laqual infundete buona quantità di buon vino, col qual ſi eſtingua. Poi la laſciate diuenir fredda, & poſcia la riponiate & vſate.

Li Coralli coſi ſi abbruſciano. Togliete coralli, & li ponete in alcuna olla di terra, & la ponete in vn forno, oue ſtia vna notte, & ſe non ſeranno bruſciati di nuouo vi ſi pongano. Sono alcuni che li pongono in crucibolo, & ſoffiano, & li abbruſciano quanto che à lor piace.

Conchigli in queſto modo ſi bruſciano. Ponganſi le loro ſcorZe in vna olla mõda, la qual ponete in vn forno da pignate, oue le laſciate ſtare vna notte, & ſe ſono bruſciate, fanno cenere biãca, ma ſe non: di nuouo ſi pongano nel medeſimo, ouer in vno da pane, oue le laſciate finche diuengano bianche. Sono alcuni, che pongono le chioccole ſopra bragie, & ſoffiano, & le vi laſciano finche diuentano bianche, poi le mettono ſopra vn teſto di ferro, et ſoffiano finche diuẽtano biãche, quãto che à lor pare.

Corni di ceruo, & di capra coſi abbruſcianſi. Pigliate del corno di ceruo, ouer di capra ſi come è, & il ponete ſopra carboni, & andate ſoffiando, finche ne diuentino bianchi. Ma chi li vuole abbruſciare in vn'altro modo, rompanſi in peZZi, & ponganſi in olla, & facciaſi ſi come habbiamo detto delli conchigli.

Corteccie d'oui abbruſcianſi come li conchigli.

Dragaganto coſi ſi deue bruſciare. Rompete quello in peZZeti grandi come vno orobo, poſcia pigliate vna patela, & la ſcaldate, & poi la leuate dal fuoco, & dentro vi ponete i dragaganti, & andate meſcolando ſenZa fermarui finche ſiano bianchi. Ma ſe la prima volta bianchi non diuengono, di nuouo fate, finche ſiano bianchi.

Fece di vino & di aceto in queſto modo ſi bruſcia. Pigliate fece di vino monda, et la ſeccate in vn teſto ſopra vn gran fuoco, oue laſciate finche ne diuenta bianca. La qual ſi conoſce quando è bruſciata che ſi fa bianca, & punge la lingua con infiammatione. In queſta guiſa etiandio abbruſciaſi la feccia dell'aceto.

Galle ſi debbono in queſta forma bruſciare. Frangaſi ciaſcuna galla in quattro, ò cinque peZZi, & l'infondete in olio di oliua, oue ſtiano vn'hora, poi le bruſciate in vna padella di ferro, ouer in vn teſto, ma in prima riſcaldato, & guardateui che non bruſciate, & diſtruggiate la lor virtù.

Gõme ſi come è la gõma arabica, et ogn'altra ſpecie s'abbrõZino come il dragãto.

Kadmia

Kadmia cosi abbronzasi. Pigliate quella, et bene la pestate, ouer pigliate della tro chiscata lauata, & la ponete sopra vn testo nuouo, & il che ponete sopra le bragie, & andate voltando i trochisci con prestezza, finche si secchino, & diuenghino rossi. Ma si abbruscia in questo modo. Togliete tutia lauata, & la mescolate con mele buono in guisa che sia come pasta, & la ponete in vna olla di terra che habbia la bocca stretta, poscia la coprite col suo coperchio, & la serrate con creta, & fate vn buco in mezo di quello, poscia la ponete in vn forno di calce, & la lasciate, finche si abrusi, & quando sarà abbrusciata, che si puo conoscere, perche non ne esce più fumo, la leuate dal fuoco, & la smorzate nel rob, poi la seccate, & reponete. Leggete climia.

Karabe cosi si abbronzano. Rompete quelle in piccioli pezzetti, & l'abbronzate vna volta, ouer due, & poscia le riponete. Abbrusciasi in questo modo. Togliete vn'olla di terra, & dentro vi ponete le Karabe, & le serrate la bocca con creta, & ponete in vn forno vna notte, di poi le cauate, pestate, & vsate.

Lana cosi abbrusciasi. Lauate quella bene & pettinate & ponetela in vn vaso di terra, il che mettete à fuoco lento, finche si brusci, ouer in vn forno da pane. Ma non bisogna che s'abbrusci, ma solamente che s'abbronzi accioche si possa pestare, & riporre.

Lepore deuesi in questa guisa brusciare. Pigliate vn lepore & li tagliate la testa, poi il ponete in vna olla nuoua col suo cuoio, & il lasciate brusciare finche ne diuenti cenere, poi la pestate, & vsate.

Litargirio in questo modo si deue abbrusciare. Frangete quello in pezzeti grandi come vna noce & li ponete sopra le bragie soffiando con mantici da fabri, finche sia come fuoco. Poi il leuate via, senza farlo diuenir freddo, il nettate dalla sua sporchezza. Ma alcuni quando il tirano fuori, l'estinguono in aceto, ouer nel vino, & di nuouo il gettano nel fuoco, & cosi fanno tre volte, & più.

Mirabolani citrini, chebuli, indi, bellirici, & emplici debbonsi in questa guisa abbronzare. Bisogna prima porli à molle in modo che siano passati in succo di cotogni, ouer di pomi granati acetosi, ouer i succo d'uua acerba, ouer di cedro, ouer in acqua, nella quale berberi, ouer lenti sieno cotte, ouer lapacio acuto, ouer acetosa. Poscia seccansi bene, & poi li madefate in olio rosso, ò in olio di lentisco, ò di sorbole, di mastice, ò nel butiro, ouer nell'oglio di oliua, & di poi si abbronzino in vna padella ouer testo prima riscaldati, & guardateui, di non brusciare, & struggere la lor virtù.

Opio quando si pone ne suppositorij, si deue abbronzare in questo modo. Togliete vna lama di rame, la qual ponete sopra i carboni finche sia scaldata, poi leuatela dal fuoco, & subito vi ponete sopra opio netto, & quando vedrete quello liquefatto, il togliete via, acciòche non si desecchi, & non si faccia frangibile, & il rafredate & vsate.

Ossi si debbono abbrusciare come li conchigli.

Pece liquida alcuna volta si brusciа per la medicina, della qual se vsa il fumo. Il modo adunque di brusciar la liquida pece, & raccorre il suo fumo è questo. Pigliate vna lucerna di ferro, ouer di terra, nella qual ponete vn stopino, & vn poco di pece liquida, & l'accendete, poscia ponete sopra la fiamma vn coperchio fatto di terra inuetriato dentro, la cui forma sia come d'vn forno, & la sua sommità sia alquanto aguzza, & stretta, & nella sommità di quello sia vn buco, & cosi lasciate la fiamma andar-

ma andarui dentro & quando la pece, ouer il stopino mancherà, ve ne aggiungete & fate in questa guisa tanto, quanto à voi piace, & guardate che troppo non si riscaldi il coperchio, & il fumo non si attacchi à l'altro fumo, ma si raccolga d'hora in hora. Et similmente in questo modo si raccoglie il fumo del butiro.

Piombo in questo modo si bruscia. Pigliate lame di piombo, & le ponete in vna olla di terra, & gettateui sopra vn poco di solfo poluerizato, poi pigliate dell'altre lame, lequali ponete sopra il solfo, & poscia vi spargete sopra dell'altro solfo, & fate in questa guisa finche l'olla sia piena. Poi sotto vi accendete il fuoco, & quando vedrete il piombo infiammare bisogna che'l mescolate con vna verga, finche si conuerti in cenere, in guisa che non vi rimanga punto di piombo. Poi lo mettete à infrigidare, ma bisogna che colui, che fa tale officio si cuopra la faccia; percioche il suo odore molto nuoce.

Puossi etiandio brusciare cosi. Pigliate limatura di piombo, con la qual ui mescolate del solfo, & la ponete in una olla sopra il fuoco, & la mescolate come habbiamo narrato. Ouer facciasi cosi. Togliete in loco del solfore della cerusa di piombo, & dentro ue la ponete. Ancora si fa cosi. Pigliate piombo, & lo ponete in un forno di orefice, & soffiate con un folo, finche s'infiammi, dopo sopra ui spargete solfo poluerizato, finche sia brusciato. Poi lo raccogliete, & riponete, ouer soffiate sopra quello senza porui solfo, finche si abbrusci, & questo modo usano gli Hispani, ma questo modo è troppo di fatica. Et sapiate che quando è bene abbrusciato si conuerte nel color di litargirio, & non si debbe poscia adoperare, se prima non è lauato.

Psilio in questo modo si deue abbronzare. Togliete una padella di ferro, ò di rame, ouer di terra con larga bocca, laqual fate ben riscaldare, poi la leuate dal fuoco, & subito vi ponete dentro il psilio, finche uedete che sia bene abbronzato. Ma se non sarà bene abbronzato di nuouo scaldate la padella, & dentro ue lo ponete, & fate cosi, finche sia bene abbronzato, ma guardate che non si bruscia.

Radici, foglie, & rami siano di qualunque specie si uogliono, come si fa communemente de i sermenti delle uiti, del legno del fico, di lentisco, di sorbola, di nespolo, di terebinto, & di radici di canna & simili. Et le corteccie come di nocciole, di castagne, di giande, & simili quando uorete di quelli farne cenere fate in questo modo. Pigliate di quelle mentre di nuouo sono tagliate, & che habbiano in se assai di humidità & lauatele bene dalla terra, & la lauate con acqua, finche siano ben nette. Poi ne impite un'olla grande, & la serrate con un coperchio serrato, accioche ne esca il fumo. Poi la ponete in un forno da pane: oue la lasciate dalla mattina alla sera. Poi ne cauate l'olla, & ne uedrete i sermenti, & i rami, & altri, diuenuti come carboni, liquali pestati bene in una minor olla, & di nuouo li ponete nel forno, oue stiano, finche ne diuengano bianca cenere.

Rane si abbrusciano come si fanno le lepori.

Rondini in questa forma si abbrusciano. Pigliate polli di rondini innanzi che li nasca la piuma, & li ponete sopra un poco di sale, poscia si pongono in una olla nuoua, laqual si cuopra, & s'increti, & pongasi sopra carboni, ouer in uno forno da pane finche si bruscia.

Sal alcali deuesi abbrusciare si come fa il piombo.

Sal comune cosi abbrusciasi. Pigliate di quello quanto che à uoi pare, et il pestate,

& ponete in vaso di terra, & serrate la bocca di quello con vn coperchio, & creta, & il sepellite in carboni, & il lasciate iui fin che si brusci. Sono alcuni che il pongono in pasta, & il sepeliscono sotto le bragie, finche quello sarà brusciato. Sono alcuni altri, che il lauano nell'acqua, poi il lasciano seccare, & il pongono in vna olla, & la coprono, & sotto vi accendono il fuoco, & attorno, attorno vi pongono delle bragie. Si conosce quando è brusciato: percioche più non fa romore.

Sal nitro si abbruscia, come si fa il sale comune, ma bisogna che si ponga in vn testo sopra le bragie, & andate soffiando, finche sia brusciato.

Scorpioni cosi abbrusciansi, pigliate dieci scorpioni viui, & li ponete in vna olla, nuoua, laquale chiudete con creta, ouer pasta, & li ponete in vn forno, nel qual accendete fuoco con legne di viti, finche sia caldo, & lasciateui dentro l'olla vn giorno, & vna notte, poi la cauate fuori.

Seta cosi si deue abbrusciare. Pigliate follicoli di seta che ancora non habbino passato vn'anno, i quali aprite, & ne cauate i vermi morti, poi li purgate bene, & li mettete nel fondo d'vna olla nuoua, & sopra la bocca del vaso vi ponete vna pietra, & sotto vi impiciate il fuoco, & fatte si come habbiamo detto della lana.

Spuma di mare si abbruscia ponendola in vna olla di terra, & la coprite & lutate con creta, & la ponete in vn forno, oue la lasciate, finche si abbrusci, poi la pigliate, & riponete.

Squilla cosi si abbruscia. Pigliate vna squilla auanti, che ne venghi fuori le foglie, & i rami, la cauterizate con vn'istrumento di ferro caldissimo, & brusciate bene in que' luoghi, oue vogliono venire fuori le foglie, & questo si deue fare auanti che getti fuori i rami, percioche quando sono venuti fuori non si puo più cauterizare, se non si tirano via. Puossi etiandio fare in questo modo, togliete vna ottima squilla, & li leuate la parte inferiore, che è seccata, & etiandio ne leuate via la radice, & la nettate tutta, & la riuolgete in pasta fatta di farina d'orzo, ouer d'altra specie, ouer in creta rossa, ouer negra dolce, & sia grossa quella cosa che li auolgete, come vn deto: & la ponete cosi inuolta nel fuoco, oue siano carboni accesi, & la lasciate iui tutta vna notte, ouer più, finche la pasta sia abbrusciata, & il color di quella sia rosso. Poi la leuate dal fuoco & senza infrigidarla, leuate via la pasta, la qual vi auolgeste, & considera se la squilla è bene abbronzata in guisa, che sia molle & maneggieuole. Ma se non sarà bene abbronzata di nouo la inuolgete in pasta, finche sia in ogni luogo vgualmente abbronzata; percioche se ben non si abbronza li resta vna cattiua acuità, la qual nuoce al stomaco, & molto al ventre; percioche fa vomito & nausea.

Tutte le specie di semi si abbruscino, come si fa il psilio.

L'incenso si abbruscia per ricorne il fumo, il cui modo è tale. Pigliate incenso buono, & chiaro, & l'acendete col lume di candela, & lo ponete in vna olla di terra vitriata, finche si abbruscia, poscia si cuopra subito l'olla, accioche si raccolga dopo che sarà brusciato il fumo; percioche se non serrarete l'olla, subito, ne diuenirà cenere. Sono alcuni che quando si vuole abbrusciare cuoprono l'olla con vn coperchio di rame, che habbi il colmo. Ma la forma di raccorre il fumo di quello è, che pigliate vn pezzo di incenso con la sua corteccia con vn paio di forbice, il che ponete alla fiamma, acciohe s'accendi, & lo gettate in vn picciolo vaso di terra, che hab-

che habbia vn bene accommodato coperchio di rame, & non bisogna accenderne vn'altro pezzetto se prima non è brusciato il primo, & bisogna che il coperchio sia talmente accommodato sopra la bocca del vaso, che possiate vedere quanto fumo si raccoglie, & è necessario se voi vedere questo, che leui via vna petricella tra la bocca del vaso & del coperchio di tanta grandezza, che possiate vedere se assai di fumo si raccoglie. Deuesi etiandio bagnare il coperchio con acqua fredda, accioche troppo non si riscaldi, & ancora che non si giunga fumo con altro fumo; percioche per il calore del coperchio caderebbe al basso, & mescolarebbe con la cenere di quello, & à questo modo si coglie il fumo della mirrha, storace, & simili.

Tiri, ouer altri serpenti abbrusciansi in questo modo. Pigliate tiri femine, le quali sono di rosso colore, & che habbiano il capo disteso, & si debbono pigliare l'inuerno ne luoghi, che sono appresso alle acque & alli arbori, & li ponete in vna olla nuoua, & li luttate la bocca con creta & peli, & mettete in vn forno per vna notte. Ma il modo di abbrusciare i capi de tiri è questo. Pigliate capi di tiri subito dopo che saranno tagliati, & li ponete in vna olla di terra inuetriata, la qual auolgete in pasta, & la ponete sopra il fuoco fatto di carboni, & non bisogna che s'abbrusciano in guisa che ne diuengano carboni, ma che rimanga in quelli alquanto di humidità, in guisa che si possano solamente pestare, & poluerizare.

Verderame si abbruscia cosi. Pigliate di quello, & lo ponete in vna padella di terra sopra il fuoco, & lo mescolate finche si muti di colore, in guisa, che si volti al colore di tutia, poscia lo leuate dal fuoco, & lo raccoghete, & il seruate cosi caldo. Lo ramo poi cosi abbrusciasi, pigliate agudi di rame ritrouati nel disfar alcuna naue, & li ponete in vna olla fatta di terra non cotta col solfore & sale parti vguali, & prima fate vn solaio di sale & di solphore, & dopo di agudi, & dopo vn'altro solaro di solfore & sale, & dopo di agudi, & cosi andate facendo, finche l'olla sia piena, & poscia coprite il vaso con vn coperchio di terra, poscia lo ponete in vn forno da pignataro, oue lo lasciate, finche il vase sia ben cotto, poi lo leuate via & riponete. Ma alcuni altri in loco del solfore vi pongono alume iameni. Altri con solfo solo. Ma à questo modo diuien negro. Alcuni altri liniscono gli agudi con alume, & solfo dissoluti in aceto, & poi li brusciano in vn vase pur crudo. Alcuni altri tolgono agudi & li pongono in vn vaso di rame, & sopra vi spargono aceto, & li abbrusciano, & dopo che è brusciato vna volta, di nuouo l'infondono in aceto, & poi l'abbrusciano, & cosi fanno tre volte, & poi li ripongono. Alcuni altri cosi l'abbrusciano. Pigliano limatura di rame rosso, & sopra vi aggiungono l'ottaua parte di solfo, & la ligano in vna pezza, & la liniscono, ouer infangano con creta, & poscia la fanno seccare. Poi la sepeliscono in fuoco fatto di sterco di animali per doi giorni. L'ottimo & meglior di tutti è quello che è portato di Babilonia, & dopo questo, quello che vien di Cipro che trahe alla negrezza, & al rosso.

Vetro cosi si abbruscia. Pestisi, & pongasi, in vn crocibolo, & andate soffiando forte finche si brusci si come dice Bul. in ser. ma questo modo non proua il grande Auenzoar, ma dice che bisogna prima vngerlo con pece sottile, poi porlo al fuoco, & brusarlo, poi cauarlo con le tenaglie, et somergerlo in acqua fredda, poi nettarlo, & di nuouo vngerlo, et abbrusciarlo et poi estinguerlo in acqua come habbiamo detto. Et cosi bisogna fare sette volte, et questo come dice egli si chiama uetro abbrusciato. Ma è

to. Ma è da sapere che quello che si bruscia nel crucibolo è sempre flessibile, ma si canosce; percioche ponendolo fra le dita si rompe, & ne va come in poluere.

Hissopo humido cosi si bruscia. Ponete di quello sopra il fuoco in vna olla nuoua; & iui il lasciate, finche si faccia come cenere, & la grassezza di quello s'ingrossa. Sono alcuni che racolgano il suo fumo.

Come si spengono, & estinguono le medicine Semplici.

LE pietre, & alcune miniere si spengono più volte innanzi che si abbruscino, & questo quando sono affocate, & diuentate di fuoco, mettendole ò nell'acqua, ò nel vino, ò nel olio, mele, butiro, ò qual si voglia humore tanto che si raffreddino. Alcune si spengono vna volta, ò più, secondo che è ordinato da Dottori.

Come si pestano le Semplici medicine.

LE medicine si pestano, acciochenon si potendo vnire per la grossezza & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vniscono con l'altre, lequali si fanno più ò meno sottili secondo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varij secondo le cose, i mettalli si pestano con vehementia & assai.

Le medicine odorate come la canella, i garofani, macis & altri simili si pestano con manco vehementia, acciòche non esalino le sottili parti, & alcuna volta si mescolano con esse ò mandorle, ò si bagnano con l'acqua rosa.

Le radici odorate come l'angelica, la valeriana, la gariofilata, & le asaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza, quelle che non sono odorate come la gentiana, il peucedano, & la brionia con vehementia, & assai si pestino.

L'herbe odorate come è il calamento montano, la maggiorana, & il serpillo si pestano come le radici odorifere. I fiori si pestano nel medesimo modo.

L'Incenso, il mastice, la sarcocolla, & i sughi, che riseruano dello humido, & del viscoso, si pestino non battendo il pestello, ma rimenandolo in quà, & in là, per il mortaio. Le gomme, ò le lagrime come la gomma Arabica, & il dragante si pestano nel medesimo modo.

Pestasi etiandio nel medesimo modo il reubarbaro, & alcune altre radici, che ritengono alquanto di humidità.

Il Galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, il bdellio, la mirrha, il succo di liquiritia, dell'hipocistide, del cocumero asinino, & l'opio thebaico, si pestano mescolandoli con l'acqua, ò vino, ò aceto, ò qual che altro humore: il muschio, & l'ambra con l'acqua rosata acciòche non essalino le parti odorifere & similmente quelli, che hanno del viscoso & del ventoso, come il Thlapsi.

Il seme del Nauone, & della senape non si pestano da per loro, ma si mescolano con altre medicine secche, ò con qualche humore secondo che fa di mestieri. I frutti freschi, le radici fresche, che si hanno à adoperare per i medicamenti composti, si pestano poi che sono cotte, & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestano, & tengonsi in infusione come è detto.

Come

Come si soppestino le semplici medicine.

IL soppestare è rompere in parti grossette, & non ridurre in poluere come nel pestare, questo è utile à molte medicine, le quali per certe utilità si ricercano, che sieno tali: seruono ancora molte uolte alle medicine, che debbono hauere altra preparatione, come all'herbe, & radici che si hanno à cuocere, & à quelle cose che si hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

Come si macinino le medicine Semplici.

SI macinano certi semi, come il grano, il loglio, i lupini, il seme di lino, & di fen greco: perche non si possono cosi comodamente pestare, & perche pestandogli si mescolarebbe insieme la scorza, & la farina. Macinandosi ancora certe medicine metalliche, le quali pestando non potrebbono ridurre in poluere sottilissima, come la tutia. Cosi le pietre, il lapis lazuli, l'armeno. Et si macinano in un mortaio, che habbia il fondo largo cõ una macina noua l'uno, e l'altro di marmo, spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, accioche non se ne uoli uia la poluere. Macinansi ancora, & è meglio in su una pietra piana di porfido, rimenandolla con una macinela per lungo spacio, tanto che pigliandone tra le due prime dita, & stropicciandole insieme, non ui si senta inequalità alcuna.

Alcuni auertimenti intorno al pestare delle cose.

SCriue Mesue che ogni maniera di pestare si debbe fare con destrezza, & hauer riguardo alla sostanza delle cose che si pestano; percioche il pestare senza alcuna consideratione, & con sforzo, risolue la uirtù delle cose, & percio sono alcune medicine, che uogliono esser pestate lungamente, & gagliardamente. Sono alcune altre lequali hanno bisogno d'esser pestate lungamente, & non gagliardamente. Et sono altre, nelle quali si deue tenere la uia di mezo.

Ma per che cagione si pestano le cose, è da osseruare; percioche alcune si pestano, accioche mescolando uarij simplici insieme, più ageuolmente s'incorporano, et la uirtù dell'uno passa all'altro, di poi accioche col pestare acquisti il semplice alcuna proprietà, et uirtù, che per auentura dianzi non hauea, si come auiene al comino, ilqual sottilmente pesto prouoca l'urina; percioche penetra per le uie, oue prima non potea andare, il che possiamo dire del thimo, dell'asaro, et di molti altri. Oltre à ciò si pesta alcun semplice per rimouere la sua mala qualità, si come la colloquintida, la cui polpa deuesi sottilissimamente poluerizare. Ma acciochè facilmente si conosca quai simplici molto debbono pestarsi, quai poco, et quai meno per essempio reciteremo questi.

Semplici che molto si debbono pestare, sono.

Aristolochia asaro quando uogliamo che prouochi l'urina. Centaurea Colloquintida, Comino, oue uogliamo che prouochi l'urina.

Gomme, delle quali alcune si possono poluerizare. Et alcune non, ma si dissoluono, et sono alcune che non si possono poluerizare, ne risoluere, ne liquefare.

Gomme che si possano poluerizare sono come le seguenti.

Edellio, Euforbio, Mastice, Sarcocolla, Incenso, Mirra, Storace.

Mastice si deue poluerizare solo; percioche con altri non si puo.

Gomme, che si debbono dissoluere, & liquefare sono come queste.

Draganti. | Gomma di ciregie. | & simili altri le quali si
Gomma arabica. | Gomma di prune | debbono risoluere in ac-
que conuenienti & poi porle nelle medicine.

Laudano, il qual si deue dißoluere con olio.

Gomme che non si possono, ne poluerizare, ne dissoluere, ne liquefare, vogliono che siano come le seguenti.

Ammoniaco, Calbano, Opoponaco, & Serapino.

Queste si debbono mettere in vino, ò in aceto, & cuocerle finche sia consumato il vino, ò l'aceto, poi colarle & leuarle dal fuoco dimenandole sempre con vna spatula.

Lapis armenus. | Lapis lazuli. | Mirabolani.

Quando si vuol strengere dopo la euacuatione loro.

Minerali di ogni specie si siano.

Reubarbaro oue si desidera che stringa dopo che haurà sciolto il ventre.

Scamonea vogliono alcuni, che debba esser non sottilissimamente poluerizata quando si pone nelle pilole ò nelle medicine, che debbon dimorare lungamente nello stomaco, ancora che Auicenna dica che la virtù della scamonea diligentemente pesta si distrugga, & si corrompa. Il medesimo dice di alcune specie di gemme, de quali sarebbe meglio à dissoluere, che à pestare.

Gli simplici che mediocremente debbonsi pestare, sono questi.

Agarico. | Turbith. | Hissopo.
Comino doue non si voglia che facci vrinare. | Thimo oue non si desidera prouocar l'vrina. | Ireos.

Alla fine tutte le medicine che vogliono eßer molto cotte, vogliono esser ancora molto peste. Quelle che poco cotte, si hanno poco à pestare, & questo sia precetto allo Speciale.

Come si disfacciano le Medicine fregandole in su la pietra d'arruotare.

IL lapis iudaico, & il lapis ematites, & molti stessi composti, & trochisci per le malatie de gli occhi, si liquefanno fregandogli con alcun humore in su vna pietra da arruotare fina, & di quelle che ancora hoggi sono portate dall'isola di Maxo.

Il piombo si disfa in questo modo: mettendo in alcun mortaio di piombo alcun humore, & rimenando col pestello pur di piombo, tutto che diuenga spesso, di poi si laua, & lasciasi il piombo à fondo, & via gettasi l'acqua, il piombo si ripone.

Il Rame si liquefa nel medesimo modo à far la chrisocolla.

Come si stacciano ouer tamigiano le Medicine Simplici.

SI stacciano le farine per cauarne la crusca, & le parti della scorza de semi. Staccansi le medicine, che si pestano, accioche sieno vguali passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole.

La tela dello staccio più ò meno fissa secondo che torna commodo à chi ordina.

Il litar-

Il litargirio si tamiglia per vna pezza, acciochè per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & passi più grosso che non fa di mestieri.

Staccians ancora, ò per dir meglio si passano per lo tamigio alcune radici cotte per purgarle dalla scorza, & da semi.

Similmente la polpa della cassia in canna si passa per lo staccio, accio solo si tragga il fiore, & si purghi dalle parti legnose, & da semi.

Similmente i tamarindi, i dattoli, humettandogli, ò cuocendogli, ò infondendogli secondo che fa di mestieri.

Come si lauano le Medicine Simplici.

LE medicine si lauano quando sono imbrattate di qualche cosa di fuori, come le radici, & l'herbe. Ma questo non è proprio dell'arte del preparare i medicamenti, ma comune à tutte le cose che sono imbrattate di terra, ò d'altre che habbi bisogno di lauare.

Il lauare che qui dobbiamo trattare, è per due fini, ò leuar dalle medicine alcune qualità loro, ò per comunicargliene alcuno altro.

Di quelle che si lauano per leuarne la terra, la calcina, l'aloe, si poluerizano sottilmente, poi si pongono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, poscia gettasi via l'acqua, & questo si fa più volte tanto che l'acqua sia chiara: & all'hora si secca la medicina, & si ripone. I metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura ò di mare, ò nell'aceto, ò in altro humore, & si pestano tutto il giorno al sole di estate, dipoi si lasciano star la notte, & la mattina si getta via l'acqua & se ne aggiunge dell'altra, rimenandoli nel medesimo modo, infino à tanto che l'acqua che n'esce sia chiara.

Le pietre si rompono in pezzi più piccioli che si poscia si pongono in acqua ò in altro, e si fregano con le mani, et si rimenano, di poi si lascia posare, et l'acqua si getta tante volte che la rimanga chiara, in questo modo lauasi l'acatia, & gli altri succhi, che non si possono ridurre in poluere, & la gomma arabica, & la lacca.

Le ragie, i grassi, le medolle, & gli olij si liquefanno, & si menano, & si getta via l'acqua, tanto che ne venga chiara.

L'olio non ricerca esser molto rimenato, perche si mescola con l'acqua, & poi non si puo separare.

Le medicine che si lauano con decottioni, ò con succhi, acciochè piglino delle qualità di detti humori, non si lauano con tanta quantità d'humore come le sopradette, ne tante volte, & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore, come quando si laua l'aloe con succo di rose, ò di endiuia, ò con la decottione delle specie per le pilole alefangine, & il turbith coi decotti dello agarico, & de tithimali, acciochè purghino più gagliardamente.

Annotationi nel lauar de Simplici.

PEr quatro cagioni si lauano le simplici medicine, come scriuono Mesue & altri. La prima è, acciochè lauando le simplici medicine perdano la lor acutezza, si come è quando si laua il seme d'vrtica con mucillagine di draganti. La seconda è, acciochè si rimuoua la malignità di alcuna qualità & rimanga la buona, come auiene quando

ne quando si laua il lapis lazuli, & il lapis armenus, acciochè euacuino da basso senza molestia; percioche non essendo lauato euacua di sopra, & di sotto con fastidio. Così si laua la lacca, acciochè sia meno solutiua, & apra le oppilationi, così si laua l'aloe; percioche non lauato solue più efficacemente, & meno conforta i membri della nutricatione. La terza cagione è acciochè le parti sporche, & lorde si leuano dalla cosa, come ben si vede in tutte le medicine minerali, lequali come vuol Auicenna, debbono esser monde, et nette da qualunque cosa, che non sia la sua propria. La quarta cagione è acciochè la virtù delle cose diuenga maggiore, & percio lauiamo l'aloe con acqua oue siano state specie aromatice, perche più fortifichi i membri. Lauasi etiandio alcune medicine con acqua oue sia infusi potenti solutiui, acciochè solua meglio, & si come con la decottione, ò infusione del turbith, ò dello agarico, à finche soluano meglio. Si lauano ancora con acqua oue sia stato bdellio, & draganto, acciochè si tolga la virtù di aprir le vene, per la qual cosa le semplici medicine che comunemente si lauano così delle piante, come de i minerali, & de gli animali che sono in vso il più sono quelle che vengono qui appresso.

Acatia. Aloe.	*Conchigli.*	*Limatura di ferro.*
Antimonio.	*Cordumeno.*	*Litargirio.*
Battitura di rame.	*Corni.*	*Marchesita.*
Borrace.	*Fiori di rame.*	*Olij.*
Calcina.	*Rame brusciato.*	*Ossi.*
Cachimia ouer tutia.	*Dragaganti.*	*Piombo.*
Carui. Cerusa.	*Gomma arabica.*	*Sarcocolla.*
Cenere di lana.	*Lacca.*	*Scorze di oui.*
Climia.	*Lapis armeno.*	*Spodio*
Comino.	*Lapis lazuli.*	*& spuma di rame.*

Aloe si laua in questa guisa: si poluerigia vna libra, & più d'ottimo aloe, & si criuella, & s'infonde in acqua oue siano bollite tre dramme per specie di cassia lignea, di spico nardo, di asaro, di squinanto, di frutto & legno di balsamo, di cinnamomo, di legno aloe, di mastice, di zaffrano, di lacca, tutte peste sottilmente, le quali bollano in sei lire di acqua, finche sia diuenuta la metà, la qual si cola, & si spreme, & si ripone in alcun vase di vetro, quindi se ne spruzza sopra l'aloe poluerizato, finche tutto sia insuppato, & si ponga in vn vase di marmo, ò di vetro, et cuoprasi con vn panno grosso, & si lasci seccare. Il che si vada facendo, sin che lo aloe in tutto sia pieno della virtù di questa acqua, & che essa tutta sia consumata. Ma ogni volta che sia secco bisogna tornarlo à poluerizare, alla fine si riponga in alcun vaso di vetro, netto. Questo modo di lauar l'aloe scriue Bulcasi.

Vn'altro trouiamo scritto così, che si faccia bollire in acqua vgual parte di macis, noce moscada, cinnamomo, spico, calamo aromatico, cubebe, squinanto, asaro, mastice, & garofani, & la metà di ciascuno di questi di zaffrano, & facciasi come habbiamo detto di sopra.

Trouiamo vn'altro modo di lauar l'aloe, il qual si debbe vsare nelle infermità melancoliche, pigliate diece drāme per parte di zaffrano, spico, cinnamomo, frutto, & legno di balsamo, cassia lignea, & asaro, cinque dramme per specie di sticados arabico, & di squinanto, le quali cose peste si cuocano in dieci lire di acqua à lento

fuoco,

fuoco, la qual consumata la metà si coli con alcuna pezza grossa, & si spremi, di questa acqua se ne vada spruzzando sopra due lire di aloe, succotrino polverizato, & crivellato, & posto sopra vna pietra di marmore, oue si lasci seccare, & così si va da polverizando, spruzzando, & seccando, finche habbia sorbita tutta l'acqua. Il che fatto si pesti, & si ponga in alcun vaso che habbia stretta bocca, la qual si tenga chiusa, acciochè non perda la virtù.

Acatia si deue lauare in questo modo. Lauate spesse volte quella con acqua dolce, gettate via l'acqua che sopra vi noterà, & fate questo finche ne venga l'acqua chiara, quindi ne fate trochisci, & riponete. Sono alcuni che la lauano con acqua, quando vogliono che infreddi & mitighi il dolore.

Antimonio si laua si come si laua la marchesita, & la tutia.

Battitura di rame così deuesi lauare. Pigliate due lire di battitura di rame netta, la qual ponete in vn mortaio, & sopra vi fundete acqua dolce chiara, & mescolate bene, finche la squama descendi nel fondo del vaso, & di sopra vi venga il sporchezzo: & gittate via l'acqua, & raccogliete quella che è chiarificata, & la ponete in vna lira di acqua pluuiale, & di nuouo mescolate nel mortaio con le mani, & quando vedrete quella leggiera, gittate uia l'acqua à poco à poco, tanto che ne rimangano nuoue oncie, di nuouo la lauate ottimamente, & quindi spremete quella battitura fortemente, & quella acqua che vi vscirà fuori, si ponga in vn vaso di rame rosso; percioche quello ha il corpo della battitura, & la sua virtù, laquale si deu vsare nelle medicine de gli occhi. Ma quello che vi resta ha vn poco di uirtù, onde è necessario, che la lauate tanto che non vi rimanga punto di virtù: & dopo il restante si copra con vn panno, & il lasciate così doi giorni, in guisa che non si muoui. Quelli passati, si chiarifica, & si ponga in vno vaso di bocca stretta. Alcuni lauano il fior di rame nel medesimo modo.

Borace così lauasi. Ponete borrace in vn mortaio con acqua, & con le mani ottimamente la fregate, & quando si sarà fermata la scolate, & di nuouo sopra vi infundete acqua, & fregate, & così fate finche ne uenga monda, & chiara. Poscia la seccate al sole, & vsate.

Cerusa in questa guisa lauasi. Pestate di quella in acqua spesse volte & andate gettando via l'acqua, & quindi fate come si laua la chlimia d'oro & d'argento.

Calcina viua così deuesi lauare. Poluerizate bianca & monda calcina, & poi la tamigiate, poscia la ponete in alcun vaso netto, & sopra v'infondete tanta quantità d'acqua dolce, che la cuopra, & così la lasciate vn'hora. Quindi la mescolate, & quando sarà andata al fondo, gettate via l'acqua, & così andate facendo per sette ouer dieci giorni, poi sopra vi ponete acqua & la riponete.

Carui così lauansi quando si pongono ne medicamenti per strengere il flusso di ventre. Ponganſi in alcun vaso mondo, & il ponete sopra il fuoco per vna hora tanto che sia quasi caldo. Quindi sopra vi ponete latte di capra, in tanta quantità, che siano coperti, poscia li seccate, & riponete.

Cachimia, ouer tutia così lauasi. Pestate tutia grossamente, acciochè non pestate le parti terrestri che vi sono dentro, cioè le pietre. Quindi leganſi in alcun panno di lino, il che ponete in un grande uaso, nel quale ui sia acqua dolce. Quindi cominciate à fregar con le mani la tutia, pur essendo nel panno, & somergendola nella

la nella acqua, cosi fate, finche tutta la parte sottile della tutia ne sia vscita fuori, poi ponete quella acqua in vno altro vaso mondo, & nel primo si mette di nuouo acqua, & v'infundete similmente la petia, & la lauate poscia l'aprite & gettate via quello che è restato. Poi mescolate l'acqua, che è nello altro vaso con la tutia, & gettate via quell'acqua con quella parte sottile di terra, poi quella grassezza ouer spiuma che sopra vi nota, la mettete in alcun altro vaso, & questo deuesi fare con facilità, in guisa che separiate la parte più sottile dalla terra, laquale descende nel fondo del vaso, & gettate via quella acqua due, ò tre volte, finche punto di graßezza sopra non vi nuota, quindi gettate via l'arena. Ma il restante che hauete saluato lo lasciate andar à fondo. All'hora gettate via quell'acqua con facilità, finche ne rimanga la sustanza pura. Questo poi ponete al Sole, finche sia secco, & poi lo riponete.

Puossi etiandio fare in questa guisa, raccogliete la sua sustanza, la sua spiuma, ouer graßezza, che nota sopra l'acqua, e andate raggirando quella sustanza tanto che vadi tutta in spiuma, & leuate il panno dalla tuttia alcuna volta, la qual è in quello, & quindi la ponete al Sole finche sia secca.

Cenere di lana abbrusciata cosi lauasi. Ponete in alcun vaso cenere di lana, & sopra v'infundete acqua, & la mescolate, poi la lasciate andar à fondo, & gettate via l'acqua, quindi di nuouo sopra vi mettete altra acqua, & andate facēdo cosi, finche la cenere punto non punga la lingua, ma sia di stittico sapore, poi la seccate, & seruate, & questa pongasi nelle medicine delli occhi.

Climia, ouer scoria generalmente cosi lauasi. Pestosi con acqua, la quale andate gettando via, & questo andate facendo finche sopra l'acqua non vi nota sporchezzo, poi la cogliete, & riponete. Similmente si laua la scoria di rame.

Comino, & cordumeno in questa guisa deuesi lauare. Pigliate cordumeno, ouer comino nuouo bianco, & lo nettate da i legni, & da altro sporchezzo, poscia lo ponete in alcun vaso di pietra, & sopra vi spargete tanto aceto, che quello il beui, & niente di quello fuori ve ne rimanga. Poi il stendete sopra vna stuora all'ombra, oue il lasciate finche sia secco.

Corno di ceruo, di capra abbrusciato, & corteccie d'oui, & conchilij si lauano, come si fa la scoria, ouer la chimia.

Dragaganto si laua, & purifica, & si cola, & massimamente di quello che si pone nelli alchohol, & ne i loboc. Adunque il modo di lauarlo, & purificare è questo. Pestate dragaganto grossamente, & il ponete in alcun vaso vitriato, & sopra vi gittate tanta acqua chiara, ouer acqua rosa, che sia coperto, & cosi li lasciate vna notte, & la mattina guardate, & se ha bisogno d'acqua, ne aggiungete. Ma se non, la mescolate con le mani finche tutto sia liquefatto. Poscia il gettate in vn criuello mondo, & l'andate mesccolando finche ne vadi fuori tutto il netto da legni. Sono alcuni che lo seccano, & ripongano. Sono alcuni altri che lo vsano cosi humido.

Es abbrusciato, oder rame cosi lauasi. Pestate quello con acqua dolce, nel medesimo modo che si laua la cerusa, mutandoli l'acqua tre volte al giorno, finche ponto di sporchezzo non ui rimanga.

Fior di rame lauasi si come la battitura.

Gomma arabica si laua si come il dragaganto.

Lapis ar-

Lapis armeno non è noto si come dice Rabi Mose, & Auenzoar.

Lapis lazuli, & lapis armenus cosi lauansi. Pestinsi con facilità in vn uaso di pietra, poi sopra ui ponete acqua, & andate pure etiandio pestando. Et questo facciasi tre uolte, ma sempre rinouando l'acqua, & dopo questo dieci uolte con acqua rosa. M. Mesue dice, che si deue lauare con l'acqua di buglosa, dopo che sarà lauata con acqua dolce; perciochè è più mirabile alle malatie melancoliche.

Litargirio lauasi, & fassi bianco cosi. Pigliasi litargirio di color di oro, graue, & netto dal piombo, & il rompete in pezzetti grandi come è una faua, poi pongasi in alcun uaso rozzo, & sopra ui si ponga acqua, & oltre di ciò sopra ui si ponga una certa misura di ottimo formento. Poi piglisi un pugnetto di orzo, & il ponete in uno panno di lino nuouo, sottile, & l'attaccate al buco del uase, poi il fate bollire tanto che l'orzo crepi, quindi il leuate dal fuoco, & il ponete in alcun uaso piccolo, & gettate uia il formento, poscia sopra ui gittate acqua, & il lauate fregando fortemente con le mani, poi il lasciate seccare, quindi il pestate, & sopra ui infundete acqua, & mescolate, poi il lasciate andare à fondo, poi gettate uia l'acqua, & di nuouo il seccate come prima. Et cosi lo andate seccando, pestando, & lauando; finche si assottigli, & si dissolui in acqua & la gettate uia. Et spesse uolte al giorno lo pestate, & sopra ui ponete dell'acqua, & cosi il lasciate un'hora, & poi il colate, & tutte queste si facciano tre uolte al giorno, per cinque giorni continui. Dopo questo pōgansi due dramme di sal gemma per ogni lira di quello, et ui mettete sopra altra acqua. Et quando si biancheggia, sopra ui fondete acqua calda, & fate secondo che hauete fatto prima tante uolte che punto di salso non ui rimanga. Quindi il mettete à seccare al sole, andandolo però mouendo, poi il riponete.

Puossi ancora fare à questa guisa: pestate due lire di litargirio, & sei di negra sal gemma, laqual mescolate col litargirio, & li ponete in una olla, & sopra ui ponete tanta acqua che sia coperto, & l'andate aggitando dalla mattina fino alla sera. Et se l'acqua parrà di sminuirse, aggiungeteuene, & questo andate facendo trenta giorni per ogni giorno mescolandoli, acciochè non si coagulino, & putrefaccino: quelli passati li ponete in alcun mortaio, & pestate, quindi li mettete in alcun uaso di terra mondo, sopra li gettate acqua, & li agitate con le mani fortemente, & cosi lasciate finche ne uadino à fondo, poi buttate uia l'acqua, & di nuouo ue ne ponete sopra, & cosi andate facendo finche tutta la salsedine si parta. Poscia ne fate trochisci & li ponete à seccare, poi li riponete in un uaso di piombo.

Si può ancora lauare in questo modo, frangete litargirio in pezzeti grandi come è una faua, & il ponete in un stomaco di un porco, il qual lassate tanto tempo bollire che sia cotto il stomaco del porco, quindi il cauate fuori, & li aggiungete tanta quantità di sale che basti, poi il pestate, & lauate come habbiamo narrato.

Similmente lauasi cosi. Pigliate una lira di litargirio, & altro tanto sale, sopra ui ponete acqua, & li pestate al Sole, poi di nuouo ue ne ponete, & cosi fate, finche ne uenga bianco.

Lauasi etiandio in questo modo, togliete tanto litargirio che à uoi piace, il che inuolgete in bianca bambaggia, & il ponete in un uaso di terra, nel qual ui sia dell'acqua, poi pigliate faua fresca, ouer di quell'anno & di sopra ue la ponete, & lasciate tanto tempo bollire, che la faua crepi, & il bambagio sia diuenuto negro, poi

gettate

gettate via l'acqua, & il collate, & inuolgete in altro bambagio, & sopra vi infondete acqua, & vi ponete altre faue, & di nuouo il cuocete, & questo fate tre, ò più volte, finche la bambagia più non si tinga. Quindi ponete in alcun altro vaso, & vi aggiungete per ogni ottanta oncie di litargirio vna lira di salnitro, & li pestate insieme, & di nuouo vi aggiungete salnitro bianchissimo, ma prima dissolto in acqua, poscia il pestate bene, finche ne diuenga bianchissimo, quindi il ponete in alcun vaso di terra, che habbia larga bocca, & sopra vi ponete molta acqua, & mescolate il litargirto con l'acqua, & poi la lasciate diuenir chiara, & quindi la gettate via, & di nuouo sopra vi mettete, & cosi andate facendo, finche l'acqua sia dolce, ma finalmente il colate, & il ponete al Sole nel tempo della Estate, oue stia quaranta giorni in vn vaso nuouo di terra inuetriato, & quando sarà secco l'vsate.

Fassi etiandio cosi. Pigliate vna lira di ottimo litargirio d'oro poluerizato, due di sal comune, & insieme misti ponete in alcun vaso, nel qual vi sia tanta acqua, che sopra auanzi, iui quattro dita, quale li lasciate sette giorni mescolando ogni dì due volte, i quali passati, gettate via quella, & sopra ve ne ponete dell'altra, quindi la mutate ogni giorno per quaranta dì, de quali passato il termine, l'acqua sarà dolce, & ne sarà venuto bianco il litargirio come la cerusa. Del qual ne fate trochisci, & riponete.

Lacca cosi deuesi lauare. Pestate la sua gomma, & sopra vi gittate acqua calda, nella quale sia bollita aristologia, & squinanto. La qual andate mescolando col pestello, poi la lasciate fermare, & l'acqua che sopra vi nuoterà la gettate via, quindi seccasi all'ombra, & ripongasi in vn vaso di vetro.

Limatura di ferro cosi lauasi. Pigliate ottima limatura di ferro, & la ponete in alcun vaso mondo, nel qual vi sia vn poco di aceto, poscia pongasi sopra vna stora monda, sopra la qual vi ponete vn cuoio, & iui il lasciate trenta giorni, ouer al meno vintisette, quindi il leuate via, & sarà di colore di ziniar, poi il seccate, & vsate.

Marchesita in questa guisa lauasi. Pestate & criuellate, ouer tamigiate marchesita d'oro, poi la ponete in vn mortaio, & sopra ui infundete acqua piouana, poi di nuouo la seccate & poluerizate, & infundete, cosi fate sette giorni continui, quindi aggiungeteui un poco di muschio, & la pestate & vsate.

Olio in questa forma lauasi. ponete in alcuna olla che habbia dentro acqua calda, ottimo olio, & l'andate agittando, poi lo ponete al Sole finche ne diuenga bianco, & separasi dall'acqua, quindi con vn cucchiaro il raccogliete. Ma se non sarà bianco, di nuouo il mescolate, & ponete al Sole, & rimescolate tanto che si bianchеggia; poi il cogliete.

Puossi similmente fare in questa guisa, pigliate un uaso uitriato dentro & fuori, & che habbia un buco nel fondo del uaso nel qual ponete un deto, & un'altro di sopra, & l'andate agitando fortemente, quindi il lasciate fermare, tanto che l'olio sia spartito dall'acqua, all'hora leuate uia il deto dal buco, & ne lasciate uscire l'acqua, & il serrate, & dentro ui gittate acqua calda, & l'andate mescolando come prima, & fate tanto questo, finche l'olio sia bianco come à uoi piace.

Piombo in questa guisa lauasi. Pigliate un mortaio, & pistello di piombo, nel qual ponete un poco d'acqua quindi andate mescolando col pistello tanto che ne diuenga grossa, & negra, poi la colate per un panno di lino. Et questo fate due, ò tre uolte, poi

volte, poi il collato lasciate riposare tanto spatio di tempo che il piombo ne sia andatò à fondo. Quindi gettate via l'acqua, & ve ne aggiungete dell'altra, & il lauate nel medesimo modo che si fa la scoria d'oro, e d'argēto, poi ne fate torchisci, et riponete.

Lauasi pur ancora in questo modo. Limate ottimo piombo, & il pestate alquanto in vn vaso, che si chiama salaxa, & ha il pistello di pietra. Quindi sopra vi ponete acqua, & il lauate, & quello che n'vscirà di nero, il gittate via. Deuesi sapere, che in vna volta sola non si deue lauar molto; perciochè si conuertirebbe in cerusa, ma si deue aspettare vn poco, & lasciare quando si meschia con l'acqua andar à fondo. Finalmente il scolate bene, & ne fate trochisci, & riponete.

Spodio lauasi come la tutia.

Sarcocolla in questa guisa deuesi lauare. Ponete in vn vaso di vetro di bocca larga ottima sarcocolla, & sopra vi mungete latte di asina, ma in puoca quantità. Quindi subito pongasi al Sole acciochè presto si secchi. Et quando sarà secca, di nuouo sopra vi molgete latte in tanta quantità come habbiamo detto. Ma sempre deuesi guardare che non ui ponete troppo latte, acciochè non si coaguli auāti che sia secca, & fate questo quattro, ouer cinque volte. Et quindi la seccate, & la riponete. Ma se per sorte non vi fusse latte di capra vi mettete latte di donna, che è molto ottimo. Sono alcuni che lauano con latte di caualla, ma quello di donna è migliore.

Spiuma di mare lauasi come la Climia.

Come si traggano i succhi.

I Succhi si cauano delle foglie & vermene pestandole, & spremendole, di poi chiarendogli, ò seccandogli, ò al fuoco, ò al Sole tanto che si spessischino, & se ne fa pastelli, e serbansi, ouer si ripongano, ouer si serbano humidi in vn vaso, che habbia la bocca stretta, mettendoui sopra vn poco d'olio.

Nel medesimo modo si cauano di certi frutti, come dello agresto, delle melagrane, sorbe, nespole, cotogni, limoni, & simili, i quali si traggono gratuggiando quelli che sono da gratuggiare, & si conseruano più tosto humidi nel modo che di sopra è detto, ouer insalandoli come l'agresto.

Alcune herbe sono che hanno puoco succo, & l'hanno viscoso, come l'ellera, la porcellana, & vmbelico di venere, & hanno bisogno di mescolarui ò acqua, ò altro humore simili alle loro qualità, mentre che si pestano, acciochè spremendo venga con esse il succo di dette herbe, oue quando sono ben peste, bisogna porle in vn panier chiaro in luogo fresco, acciochè à poco à poco distilli il succo.

Delle radici, & d'alcune herbe secche, ò che non hanno molto succo, come il lentisco, l'assentio, la liquiritia, la centaurea maggiore, la gentiana, & simili, si trahe il succo infondendole in acqua per cinque giorni, quindi cuocendole in detta acqua tanto, che diuenti grossa, & si colino, & di poi si cuoce di nuouo detta colatura, tanto che habbi forma di mele, & si seccano al Sole, & fassi pastelli, & si conseruano.

Dell'ebulo, dell'ireos, & del cocumero asinino, cauasi il succo gratuggiandole, ò pestandole, e di poi spremendole come di sopra è detto.

Della Tapsia, & del peucedano, si trahe cauando intorno alle radici, & fendendo la scorza, mettēdoui sotto ò foglie, ò alcuna altra cosa, che lo ricerca. Netto quello

della

della tapsia seccasi al Sole, questo del peucedano all'ombra. Cauasi ancora pestando ò gratuggiando dette radici, & spremendole, ma bisogna hauere in mano i guanti, ò tenere il viso ben turato, acciochè i fumi che escono dalla tapsia non faccino enfiare & scorticare il viso.

Da i tithimali si trahe cogliendo l'herba nel tempo della vendemia tagliando la somità delle vermene, & lasciandolo scolare in alcun vaso, seccandolo al Sole, ouer mescolandolo con la farina dello orobo; ouer lasciandono cader in vn fi co secco cinque gocciole, serbando detto fico, come dice Dioscoride.

Cauasi dell'Hipocistide che nasce à pie dell'imbentrina nel fine della Primauera pestandola, & spremendo al sole.

Del cocumero asinino si caua lo elaterio in questa guisa. Pigliate suoi frutti maturi, il che è quando toccandogli, si spiccano dalla lor pianta, & schizzano il succo. I quali si mettono in vn tamigio sopra alcun vaso, & si rompono con la costa del coltello grossamente, & si piglia il succo colato, & quella carne che rimane appiccata allo staccio, & sopra le corteccie, che rimangano, vi si getta vn puoco di acqua, acciochè porti via quello succo, & mescolasi ogni cosa insieme, & cuopresi il vaso con vn panno di lino in più doppij, & si mette al sole, & continuamente si getta via quella parte acquosa, & spumosa, che viene à galla tanto quanto dura, poi si rimena, & fassi pastello, & serbasi.

Cauasi della Squilla il succo secondo che narra Galeno cosi. Pigliasi la Squilla à venti di giorni caniculari, mondasi delle scorze di fuori, & si rompe con le mani, quindi si pone in vn vaso, ouer sia tratto il mele di fresco, il che debbe esser benissimo turato, & riuolto in vna pelle, & si pone al sole in luogo volto à mezo giorno, & coperto da Tramontana, doue si tiene quaranra giorni, voltandolo alcuna volta, acciochè habbia per tutto il sole, poscia si apre, & quello humore che è à galla, si cola & mescola col mele, poi cuocasi, & ripongasi. La Squilla che è fermentata come cotta pestasi & mescolasi col mele, & fassi loch de Squilla, che è simile al succo predetto.

Della zucca si trahe il succo riuolgendola nella pasta, & cuocendola in forno finche la pasta sia cotta, poscia spremesi, & vsasi, ouer gratuggiandola, & spremendola.

Come si traggono le Mucillagini.

LE Mucillagini si traggono del seme di psilio, di lino, di fen greco, de le cotogne, & di certe radici, come d'altea, della malua, & della branca vrsina, mettendole in infusione in l'acqua per vna notte, dipoi si mescola detta acqua & scalda tanto, che la bolla, & i semi siano scopiati, & esca la mucillagine grossa à galla, & tutto si mette in vn torcifeccia di panno serrato, & si lascia stare, oue si piglia doi bastoni, & strugesi cominciando dalla bocca del torcifeccia fino à basso, & bisognando si percuote il torcifeccia con vn'altro bastone.

Cauassi ancora la mucillagine del psilio, per farne il loch di psilio più soaue, infondendolo ne l'acqua fresca, come è detto, & lasciandolo stare per vintiquattro hore, quindi si rimena più volte con vna spatula tanto, che venga à galla la mucillagine, & colasi, & s'vsa come di sopra.

Simile

Simile è quello che è chiamato mele anacardino, che si fa leuando i piccoli à gli anacardi, che sieno freschi, cuocendoli nell'acqua per buon spatio, da quali esce vn'humore, ò mucillagine simile alle predette.

Annotationi intorno alle Mucillagini.

CAuansi le Mucillagini da alcuni semi, & da alcune radici, che sono in vso della medicina, si come è la radici, & semi di malua, di bismalua, & i semi di psilio, di cotogni, di fen greco, di lino, & di simiglianti, delle quali il modo di trarle è questo.

Pigliate semi, ò radici, si come è di malua quanto à voi piace, & le mondate ben dalla terra, & da ogn'altra cosa di fuori, & ponetele in alcun vaso mondo, sopra le quali vi gettate per ogni lira di radice, ò seme quatro lire d'acqua calda, ò più, ò meno secondo che à voi parrà di fare la mucillagine grossa, ò sottile, & così le lasciate vna notte. La mattina poi che segue, le scaldate alquanto sopra il fuoco, quindi le gittate in vn sacchetto, ouer torcifeccia fatto di grossa, & forte tela di lino, poscia legate la bocca di quello forte più sotto, il ponete in alcun vaso vitriato, poscia percuotete il torcifeccia da ogni lato con vna bacchetta di legno, ouer con vna verga di ferro sottile, & quello che n'vscirà l'andate tirando pian piano con la verga à basso, accioche ne vadi nel vaso, & così fate, finche più non ne vsisca, quindi slegate la bocca del torcifeccia, & il legate più à basso, & di nuouo il percuotete, & così fate, finche sia vsita fuori tutta la mucillagine, & con questo ordine le semi, ouer radici ne restarano secche.

Sono alcuni che le pongono nell'acqua calda, & mescolano bene, quindi le pongono in vn panno, ouer criuello, & con vna spatula si rimenino, finche tutta ne sia vscita.

Cauasi ancora da certe gomme, come da i dragaganti, & dalla goma arabica, il cui modo habbiamo narrato nel capitolo del lauare.

Come si stillano le semplici medicine.

LE herbe, i fiori, frutti, liquori, & gli animali dourebbonsi più tosto stillare con uaso di uetro, ò di terra, che di piombo, come s'usa comunemente ancora che si uegga per esperienza, che le stillate nel piombo, non fanno quei nocumenti che temono molti.

Deuesi bene auertire, che al tutto non si stillano in piombo l'aceto agresta, limoni, ò altre cose acute per pigliarle di dentro al corpo, perche ageuolmente sarebbono pericolose. Il caldo che lieua i uapori nella distillatione quando fussi d'acqua bollente sarebbe ottimo, & alterarebbe meno le medicine: nondimeno è molto difficile, & di molta spesa, & oltre di ciò l'acque in questa guisa stillate poco spatio di tempo durano, & presto si guastano; onde è di bisogno, che s'usi il fuoco de carboni accesi, ò di legni ben secchi, che non facciano fumo, ò male odore, che sia moderato, non grande, & uguale, & meglio sotterrate il uaso che tiene la materia da stillare in cenere, ò arena posta in un fornello, & dare il fuoco sotto la detta cenere, ò sabbia, & così facendo il fuoco è più uguale, & uiene più adagio: onde l'humore che distilla è migliore, & più simile il primo, & l'ultimo, se bene di

tutte le cose che si stillano l'humore primo, di mezzo, & l'vltimo sono fra loro alquanto differenti.

Stillasi etiandio empiendo vn vaso di fiori, ò legni, ilqual ò sia forato, ouer habbia ò panno, ò graticola, che sospesa tenga la cosa da stillare, ponendo sopra il detto vaso vn coperchio, ouer testo, ilqual habbi di carboni accesi, per iquali distilla nel fondo del vaso di sotto, ò acqua, ò oglio, non altrimenti, che per il modo solito, & non punto meno odorate.

L'acque stillate debbonsi tenere al sole in vasi ben chiusi per alcuni giorni con panno di lino, ò carte forate, acciochè si risoluano, e con quelle alcuna parte scrementosa, & insieme essalino alcuni vapori fumosi, & ingrati, che nelle dette acque stillate se ritrouano.

Stillasi ancora con altro calore, che di fuoco, come di letame, di vinaccie, i quali non sono molto à proposito nelle preparationi delle medicine, ma più tosto appartengono à gli alchimisti.

In che guisa si scorticano, ouer separino le medolle dalle scorze di semi, & delle radici.

CAuansi le medolle da alcuni semi, auanti che si pongano in opera, in guisa che la medola sola vsiamo, si come è del seme di cartamo, di quattro semi freddi maggiori, cioè di cocumeri, di meloni, di zucche, & di citrulli, & di simiglianti: ben che alcuna volta si pongano la medolla con le corteccie, ouer alcuna volta solo il scorzo. Similmente sono alcune radici, & piante, à le quali si debbe leuar la scorza; perciochè alcuna volta quella solamente vsiamo.

Il modo di cauar la medolla da i semi è così. Pigliate i semi, & li nettate bene, & se sono humidi, seccansi al sole. Quindi ponganfi in vn mortaio, & leggiermente rompete la scorza, poscia le fregate con le mani, acciochè si separi la corteccia dalla medolla. Quindi le criuellate con alcun criuello fatto à tal seruigio. Sono alcuni che leuano le scorze à poco à poco, ma questo modo è di gran fatica, onde il miglior modo è il primo. Sono alcuni semi, come di cataputia, di sesamo, di mandorle, & pignoli, che così non si mondano.

Seme di cataputia in questa guisa si suole scorticare, ma quando si coglie fresca dal suo arbore è difficile la separatione. Onde debbesi stendere al sole, oue si lasciano vn giorno, ma ogni hora si muouano, acciochè il sole le secchi, & scaldi in ogni luogo, perciochè essendo secche crepano da tutte le bāde, onde ne esce li grani: iquali debbonsi raccorre, & se alcuni non sono scorticati, freganfi con le mani, ouer con alcun panno se non si leuano, quindi, ponganfi di nuouo al sole. Ma se ne haueste grandissimo dibisogno, ponete vna padella al fuoco, oue la lasciate, finche sia calda, ma sia più calda del sole, poi la leuate, & dentro vi gettate i semi, onde le scorze ne verranno via. Ma questo modo è di gran fatica, & di questo molti ne cauano olio senza leuarne le scorze. Però fa di mestieri, che si mondino con le mani. Ma à questo modo i semi si attaccarebbono insieme per lor troppa humidità. Onde è di bisogno che si pestino vn poco, ma con grande ingegno, & leggierezza. Et à questo modo si scorticano la laureola, & tutte le specie di bacche.

A grani

A grani di sesamo debbonsi in questa forma leuar la scorza. Pigliate di quelli, li nettate ben della terra & da altro sporchezzo, quindi li ponete in alcun vaso di terra con acqua fredda, nella quale li lasciate vna notte, poi la mattina li colate, & alquanto lasciateli seccare dall'humidità dell'acqua. Poscia li ponete in alcun panno di lino forte, del qual legate la bocca. Poi percuotete il sesamo da ogni lato, finche sia tutto scorticato, quindi il gettate in vn vaso, & sopra vi gettate acqua fredda, & mescolate bene, & quando vedrete le corteccie nuotare di sopra dell'acqua, le gettate via, & cosi andate facendo finche l'vnto di scorze non vi rimanga. Poi le seccate, & riponete.

Mandorli, pignuoli, & noci in questa guisa deuonsi scorticare, ponganssi nell'acqua calda come à tutti è noto. Sono alcuni che li pongono in acqua fredda per vna notte; & la mattina li scorticano. Sono alcuni altri che li pongono in alcuna padella laqual mettono sopra il fuoco, oue si lascian tanto che si possano scorticare.

A Radici in questo modo si deue leuar la scorza. Pestansi con alcun martelletto di ferro, & cosi la leuate facilissimamente.

Come si traggano gli olij.

GLi olij si cauano di frutti, semi, liquori, & lagrime, & di tutte quelle cose che hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine.

De frutti come delle mandole dolci, & amare, di pignoli, pistacchi, del ben, delle nuci moscate, & d'alcuni semi, come di lino, sesamo, cherue, & d'altri si traggono in quest o modo: purgansi i frutti, & semi, che sono di scorza dura, & pestansi, & tengāsi in luogo caldo, ò al sole, ò in balneo Mariæ. Quindi di nuouo pestansi & ponganssi allo strettoio, ouer quando sono pesti spargendoui sopra dell'acqua calda, rimenansi tanto che l'olio ne venga à galla, dipoi spremasi con le mani, ò con lo strettoio.

De frutti come dell'oliuo, alloro, ginepro, & del lentisco cauasi lo olio facendoli bollire nell'acqua quando sono maturi, di poi cogliendo l'olio che viene à galla sopra l'acqua, ò pestandoli & spargendoui sopra dell'acqua calda, & spremendo come di sopra.

De legni come del ginepro, legno aloe, del legno santo, & della picea facendo vn capello di terra cotta, ò di rame, il qual habbi di sotto vn corpo della materia medesima, & che habbi nel fondo vna graticola di ferro, & empie il corpo de i legni in pezzetti, et si fa vna catasta che mettendo il capello sopra il corpo venga quasi ripieno. Si pongono sopra vn vaso alto mezo braccio, ilqual sia tanto fitto sotto terra, che mettendoui sopra il corpo, & il capello cosi pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il capello, intorno alqual si fa il fuoco, per ilqual esce l'olio de' legni, & si riceue nel vaso posto sotto il corpo predetto.

Delle lagrime, ragie, & de' liquori cauasi l'olio à l'ambicco in boccie di vetro, come dello stillare si è detto.

Del solfo cauasi l'olio ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn capello largo, il qual conuerta i vapori che essalino in humore, ilquale è più tosto acqua, che olio. L'olio si caua del solfo ancora à lambicco, come della ragia, de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, delle quali si possa trarre olio, per alcun de modi detti di sopra. Vsasi etiandio non cauarlo in questa guisa strigendo il solfo, & mesco-

& mescolandoui altro tanto mattone sottilmente pesto & passandolo per boccia, di poi mescolando di nuouo tutto quel che è passato col rimanente, & passando di nuouo.

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che all'humore stillato, la prima volta si aggiunge oncie tre di lombrici lauati in vino bianco, & due dramme di Zaffrano poluerizato, quindi di nuouo si mescola col rimanente di prima, & si possa di nuouo.

Del vitriolo si caua, togliendo dello eletto, come è detto, & oltre di ciò che habbi questa qualità, che toccando con esso ferro polito lo tinga di colore di rame, pestasi sottilmente, & pongasi in vna boccia col suo capello, & si passa, & serba tutta l'humidità, dipoi il lasciate stare tanto che sia arso, & diuenuto rosso, quindi cauasi dalla boccia, & pestasi, & se li rende la sua humidità, & di nuouo si ripone in boccia, & in balneo Mariæ, di nuouo si stilla tanto che esca l'olio.

Dell'antimonio si trahe pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmente, di poi ponendolo in boccia, & aggiungendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, poi turasi la boccia, & sotterasi per otto giorni sotto il lettame ben caldo, dipoi si passa à lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, ò arena, & quando non passa più humidità leuasi via, & aggiungasi aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il lettame per quattro giorni, poscia si bolla in balneo Mariæ per vna hora, ò due, & si trahe della boccia, & à l'humido, che rimane per feltro, & di nuouo si aggiugne aceto stillato, come prima, et si rimena et passa pel feltro tante volte, che ne venghi chiaro, di poi si passa tutto l'aceto colato per boccia à fuoco lento, & quando non viene più aceto, quello che rimane è l'olio di antimonio.

L'olio di tartaro cauasi ardendolo in vn vaso di terra lutato nella fornace di vetri, ò di mattoni, tanto che diuenti bianco, & mettendolo in torcifeccia nella volta, ne cola vn'humore, ilqual non è olio, ma più tosto acqua.

L'olio di torli d'oua, cauasi facendole sode nell'acqua, & mettendole in vna teglia sopra il fuoco, & rimenandole tanto che ne uenghino à olio, & così caldo si mette in un panno di lino, & per forza si preme l'olio, dipoi si riscalda tanto che diuenti chiaro.

Del grano & della Senape cauasi olio, arrostendoli in su una teglia, & ponendole allo strettoio, ouer pestandoli, & mettendoli in una teglia sopra il fuoco, & spargendoui sopra acqua, & rimenando, & dipoi spremendo con lo strettoio.

Come si spremino le medicine Semplici.

LE medicine si spremono per cauarne le parti humide, & sottili, & separarle dalle secche, & grosse, come i frutti, quando se ne caua gli olij, ò i succhi, l'herbe, le radici, & molte decottioni, & infusioni fatte per seruirsi della parte humida.

Gli stromenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccia premuto con dua bastoni, dipoi battuto, panno ò stamigna torta con mano, come si usa. Debbonsi le dette cose spremere più, & meno, secondo che fa di mestiero. A trarre i succhi & gli olij si debbe fare forte espressione. Delle infusioni, & decottioni si debbe fare secondo che è ordinato.

Come

Come si colino le semplici Medicine.

LE Medicine si colano per purgarle dalle parti grosse, come i sughi, gli olij, le decottioni, infusioni, giulebbi, siropi, gomme liquefatte, lagrime, et raggie strutte. Gli stromenti sono molti, come per fistole, per stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & alcuni vasi di legno di edera, che versano le parti molto humide, & sottili, & riserba le più grosse, lequali non sono in uso nelle speciarie.

Le cose humide, come i sughi, siropi, l'infusioni, & le decottioni si passano per stamigna, ò panni tesi in su vn tellaietto, ouer per torcifeccia, ilqual puo esser vn solo, ò due, ò tre, essendo sempre il primo minore, & più rado, il secondo maggiore, tanto che hauendo il corpo il primo, vi sia intorno intorno spacio vacuo della grossezza di tre dita, il terzo maggiore del secondo alla proportione medesima, & più spesso, onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente.

I Giuleppi, siropi con zucchavo, ò con mele si colano per vn panno di lino rado, ò vero per stamigna distesi in su il tellaio, ouer per torcifeccia semplice della medesima materia, collansi calde; perche fredde non potrebbono passare.

Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriolo disciolto in acqua, et altre simili, le quali hāno mala qualità, & corrosiue, & si colano in questo modo. Pigliando vn pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo, & sia sospeso dal lato di fuori, onde insuppando continuamente il feltro dell'humore, & portandolo alla fine, lo versi in vn'altro vaso vicino.

Come si chiarifichino le Medicine.

LE Medicine liquide che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposar tanto, che le parti grosse vadino à fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita, ò veramente colandole come è detto; ouer alcune che difficilmente chiariscono tenendole al Sole, ò cuocendole al fuoco, ò spumandole, & quindi colandole, ò mescolandole con l'agresto, col succo de limoni, ò aceto, ò con le chiare d'oua dibattute come s'vsa, dipoi facendone leuare il bollore, poi spumandole ouer colandole.

Come si spumino le Medicine.

LE Medicine, che si cuocono si spumano, ò purgano leuando la spuma, che viene à galla con la mescola di ferro stagnata, & forata, accioche con la spuma non si getti via l'humore, in che si cuoce, & questo è comune à tutte le cose che si cuocono.

Spumansi etiandio i succhi, il mele, & il zucchayo per leuar via le parti più grosse, & scrementose, facendole bollire da per se, ò con chiare d'oua dibattute, come del chiarire è detto, di poi leuandola con la mescola forata, ò colandogli per stamigna, ò panno in su il telaio, ò per torcifeccio.

Come si coloriscono le Medicine.

LE Medicine si coloriscono mescolandoui alcune medicine colorite, come verderame, cinabro, minio, biacche & simili, & ancora con la misura del cuocerle,

come quelle che riceuino il verderame, alcune sono verdi, & alcune rosse, & alcune fosche, ouer lauandole come l'olio, e la trementina lauando diuentano bianchi, ò tenendoli al Sole come la cera, il sapone ridotti in brucioli, ò in sottili lame, & anche cuocendole al sole, come molti impiastri, che è perche diuenghino bianchi, si cuocono, & rimenano al Sole, & inoltre aggitandole come sono i penetti, i lochi, & i manuschristi diuentano bianchi rimenandoli molto.

Delle infusioni.

Delle infusioni si è detto di sopra, come si debbin fare per la preparatione, hora si dirà delle compositioni, lequali sono di due sorti, ò per purgare il corpo da per se, ouer per aggiungere ad alcune altre medicine, delle quali si descriueranno alcune più in vso de Medici de nostri tempi. Et tutte le due sorti il più delle volte sono ordinate dal Medico, in che humore, in che quantità, ò qualità, se calda, ò fredda, quanto tempo debbinsi tenere infuse, come si debbono spremere, ò gagliardamente, ò debilmente. Lequali tutte cose si debbono eseguire diligentemente, & quando egli non è nella ricetta determinato, la qualità, la quantità, & il tempo, ò veramente che dice infondi secondo l'arte, si debbe pigliar tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che si debbono infondere.

Se sono radici, ò frutti, ò legni, ò scorze secche, & nel tempo dell'inuerno debbonsi porre in infusioni rotte, & ammaccate, & pigliate l'humor tepido, ò caldo, & tenerli in infusione per spatio di ventiquattro hore, ò in su la cenere, ò in crusca calda, ò Sole, ò in luogo caldo, ò coperte con pelli, o panni, che conseruino la calidità dell'humore.

Se sono fiori, o herbe, o frutti freschi, & nel tempo dell'Estate si mettono in infusioni nell'humore fresco per spacio di dodici hore, & in tutte due si fa l'espressione gagliarda.

Se le sono medicine purganti, come l'agarico, mirabolani, & simili, si rompano in parti più & meno grosse, secondo che piace al Medico, che ordina, & si tengono in infusione l'inuerno dodici hore, & nella Estate sei, & fannosi le espressioni gagliarde più, o meno secondo, che dice, piace al Medico.

Il Reubarbaro, l'agarico rotti, o triti che siano, si bagnano con vn poco di vino biãco, dipoi si mescolano con l'altre cose appresso il reubarbaro con acqua di cicorea, spigonardo, o squinanto, o canella. L'agarico si mescola con tanto ossimele che lo incorpori, & aromatiza con vn poco di gengeuo, & canella, & si aggiunge vn mezo scropulo di gomma pesta, per vna dramma di agarico, & inoltre con l'acqua stillata, o decottione in tanta quantità che sia bene ricoperto, & si deue più volte rimenare, accioche bene si mescolino tutte le cose insieme. Lequali infusioni si debbono ogni volta fare di nuouo, & non pigliar quelle, che passa il tempo ordinato di molto, perche si corompono ageuolmente, & quando pure bisognaße serbarle, è meglio sotterrare il vaso nell'arena, perche così meglio si conseruano.

Delle decottioni.

Le decottioni sono ò per vsarle da per se, o per mescolarle con alcuna medicina per la sua compositione, o per dißoluere, o stemperare alcuna medicina, accioche si pigli più ageuolmente, & ancora queste sono ordinate in che humore, in che

in che quantità, & qualità se debbono prima stare le cose in infusione, & come debbe esser la decottione ò gagliarda, ò debile, & se dipoi che si colano si debbe fare la espressione delle cose grosse, che rimangono. Le quali tutte cose si debbono essequire diligentemente, & quando non è determinato, & ordinato, se intende in questo modo, cioè.

Che i fiori, l'herbe fresche, & secche odorifere, & le radici picciole & odorate, i frutti, & scorze forestiere pur odorifere, come le noci moscate, i garofani, la canella, & macis, ricercano poca cottura.

Le radici grosse, le scorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura, come à bastanza di sopra si è detto. Le quali si debbono vsare subito che le sono fatte, ò poco di poi, tenendole in vasi di vetro ben turati in luoghi freschi, ouer sotterrate sotto arena, quando bisogna conseruarle per qualche tempo.

Hauuta cognitione de semplici, & raccolti quando sono in vso, à tempi debiti & preparati come si richiede, & allogati ne vasi conueneuoli, sarà necessario che lo speciale si disponga ad apparecchiare le medicine composte: le quali, oue nõ piaccia, ò non possa il Medico vsar le semplici, si comporanno secondo il volere de gli migliori Dottori, ma egli bisogna in comporre queste vsar arte, & l'arte consiste in sapere i particolari, che si ricchiegono intorno alla medicina. Composta però noi secondo che sarà bisogno andremo insegnando i propri precetti, che si conuengono à ciascun composito, i quali essendo di varie maniere, in questa guisa li diuidiamo.

Tra le medicine composte sono alcune, che si chiamano confettioni solide, alcune elettuarij, altre conditi, altre loch, altre siropi, altre trochisci, altre sufufut, altre pillole, altre empiastri, altre vnguenti, altre colature, altre clistieri, altre suppositorij, altre cerotie, altre olij, & altremente altre si chiamano. Delle quali partitamente ragionaremo à suoi luoghi.

Le confettioni solide con che arte si facciano.

CONfettione non è altro, che vna compositione, la qual si fa con zucchero solamente, & in alcune, si come nel cotognato si puo porre mele in iscambio di zuccaro. Et perciò osserui lo speciale q̃sti precetti intorno l'arte di fare cõfettioni solide.

Il mele che si pone nelle composition solide, ò nelli elettuarij cuocendolo habbia due conditioni, l'una che non sia troppo poco cotto accioche non rimanga acquoso: la seconda che non sia troppo, accioche non venga duro. Aggiungasi che sia ben spumato. Il segno che sia ben cotto è quando che si attacca à detti, & posto sopra vna pietra diuenga spesso. Oltre à ciò sia auertito, che così li elettuarij, come le confettioni che si fanno nel tempo dell'inuerno più si conseruano, che quelle che si fanno nell'estate come ben scriuono li primi che insegnano l'arte.

Il secondo precetto è, che ponendosi nelle ricette delle confettioni, & delli elettuarij, mellis q. sufficit, & zucchari, q. sufficit, anticamente in dette compositioni, si poneuano per ciascuna lira di melle, ò di zucchero tre oncie di aromati, ò di poluere, benche minor quantità di aromati sempre si ricchiega nelle compositioni, che nelli elettuarij. Ma ne tempi nostri pongono i più, due oncie di aromati nelli elettuarij, & meno nelle confettioni; & la cagion di cio, è, come seruono, accioche siano al gusto più dilettevoli, & accioche col suo horribile sapore, & odore non muoua

vomito all'infermo. Vero è, che sono alcune confettioni, nelle quali si pongono tre oncie di aromati per ciascuna lira di zucaro, come nel diasatirion, & nell'elettuario de gemmis. Similmente nel tempo dell'inuerno sempre si debbon porre più specie, che nell'estate.

Il terzo precetto è, che hauendo à comporre con arte gli elettuarij, ò le confettioni solide, ò siano solutiue, ò non, le polueri debbono esser perfette & ben trite, in guisa però che non si discosti da quello che habbiamo mostrato nel capitolo oue s'insegna di pestare, ò poluerizare. Per la qual cosa peste, che saranno, si debbono mescolare con mele spumato, ò con zuccaro cotto, & se ui fossero bisognose gomme, le quali non si potessero poluerizare, si debbono con vn pestello caldo dimenare & incorporare, ò dissoluere come si conuiene in alcun mortaio. Et poi incorporare insieme con l'altre cose. Et se quiui intrassero succhi secchi si hanno à poluerizare ò dissoluere prima, & poi comporle con altre specie, & se i frutti fossero necessarij in detta confettione si debbino pestare & incorporare poi. Ma se bisognasse fare decottioni, ò infusioni, si debbono tornare à cuocere con zuccaro, ò con mele vn'altra volta, acciocbe le virtù delle medicine passino nel mele, ò nel zuccaro, & si conseruano con loro. Ma se nelle compositioni entrassero radici, bisogna si cuocano, & incorporano con la decottione come habbiamo detto. Similmente deuesi fare delle herbe, & delle medicine oppiate, & de lochi.

De conditi, & Conserue.

I Conditi conserue sono quelle, che con zuccaro, ò melle si compongono, acciocbe la superflua humidità si consumi; perciocbe in cosi fatta guisa meglio si conseruano. Gentile vuole che i conditi che si fanno di fiori, si come di rose, di viole, di borragine, buglosa, & simiglianti, si debbano fare al sole, & non al fuoco, onde in ciò guardi bene il buon speciale, & segua il voler de nostri Dottori. Oltre à ciò per ciascuna oncia di fiori verdi, se ne debbono porre tre di zuccaro, ò di mele, & cotali fiori si debbono pestare, & incorporare col zuccaro, & poi metterle al sole in alcun vaso di vetro per trenta giorni. In questa medesima guisa si hanno à fare le conserue delle herbe, ma quelle de radici, ò di frutti si hanno à fare cosi. Prima lauansi le radici, & poi bollansi, & appresso con mele, ò zuccaro chiarificato cuocansi, finche tutta l'acqua sia consumata. Alla fine vi si pongono le polueri, se vi sono necessarie. Però tutti i conditi, ò conserue che si fanno sono, ò di fiori, ò di frutti, ò di radici, ò di scorze.

Le conserue de fiori, si fanno pestando, ò tagliando i detti fiori, come di rose, di viole, & di buglosa, & aggiungendoui tre, ò quattro volte tanto zuccaro gratuggiato, con tanta acqua stillata, che lo facci bene vnire, & ponganси al sole ben turati, & si rimenano alcuna uolta.

Fannosi ancora cuocendo il giulebbo gagliardamente, et mettendoui la terza, ò la quarta parte de fiori pesti, ò tagliati, come di sopra, & si mettono similmente al sole.

I frutti si condiscono, ò confettano cuocendogli, & passandogli per lo staccio, & pigliando oncie quattro di polpa per libra di giulebbo, di poi si pongano al fuoco, & cuocono adaggio, tanto che habbiano cottura di sorte che non muffino, & che non siano calidi, & secchi per la troppo cottura. Ilche per l'esperienza si conosce ageuolmente,

uolmente, pigliando il ſaggio lo ſpeciale, & laſciandone cadere vna gocciola in ſul marmo ò ferro, perche fredda, che ella è, ſe quella non imbrata le mani, all'hora è cotta à baſtanza.

Ouer ſi condiſcono mondandogli dalla ſcorza, & dalla parte legnoſa di dentro, & togliendo vna parte de detti frutti, vna di zuccaro, & vna di acqua, & ſi cuocono à fuoco lento, infino à tanto che il zuccaro ſia penetrato per tutta la ſuſtanza del frutto, & che ſiano venuti alla cottura ragioneuole. Il che ſi conoſce quando il giulebbo è venuto à vna certa graſſezza che ſi tiene, & fa le fila, ponendole in ſu le dita, & appicandole inſieme, & ſpiccandole coſi mediocremente, il che meglio per eſperienza ſi comprende.

Fannoſi ancora le conſerue de frutti cauandone il ſucco, & pigliatone oncie ſei per lira de zuccaro chiarito, & cuocendo à fuoco lento, tanto che ſpargendone in ſcatole, ò ponendone in vaſi, ſia come gelatia.

Puoſſi pur etiandio fare le ſopradette conſerue di fiori, & frutti, in morſelli, nel medeſimo modo, dando lor più cottura, & formandogli.

I frutti foreſtieri ſi confettano, prima inhumidendogli, dipoi cuocendogli col iulebbo lungo, come è detto.

Le radici conſeruãſi, nettandole prima dalla terra, & dalla prima ſcorza di fuori, & dell'anima di dentro, tagliandole in pezzetti, & cuocendole nel giulebbo ben lungo, tanto che habbi penetrato la ſuſtanza delle radici, & ſia ridotto alla cottura, come de frutti è detto.

Le ſcorze de alcuni frutti, come di cedri, di naranci, & di limoni, per hauer in ſe qualche parte amara, prima ſi cuocano, nell'acqua, tanto che inteneriſcono, hauendoli però prima tenuti à molle per alquanti giorni in acqua, mutandola ſpeſſo: di poi che ſono cotti, ſi pongano nell'acqua freſca, & ſi mutano vna, ò due volte, di poi ſi mettono nel giulebbo, ò mele, meſcolato con molta acquã, tanto che egli venga alla cottura predetta.

Durano le conſerue de fiori, & de frutti vn'anno, infino à dua; & le ſcorze più, & ſi conſeruano, ò ne gli albereli, ò nelle ſcatole ben turate. Aggiungenſi ancora da i Dottori à Giulebbi delle predette conſerue alcune ſpeciarie, & medicine purganti, come ſi dirà.

De Siropi, Giuleppi, & Robbi.

IL Iulep è differente da i ſiropi compoſiti; percioche il ſiropo ſi cuoce più lungamente che il iuleppo; percioche il iulepo non ſi accompagna con alcuna decottione, ma ſi bene il ſiropo: vero è che il ſiropo acetoſo, ha il ſuo luogo tra il vero ſiropo, & il vero iuleppo. Il rob è ſucco di herbe, ò di frutti inſpiſſati al ſole, ò al fuoco alcuna volta col zuccaro, ma il più ſenza. Robub, ſi puo chiamare ogni ſucco, ma ſecondo i Medici è il ſucco de frutti: & il rob non è altro che la ſappa, & perciò de robbi, di giuleppi, & de ſiropi di che fatti ſiano generalmente trouiamo ſcritto nel ſeguente modo.

I robbi, ò ſappe, ſono i ſucchi d'alcuni frutti iſpeſſiti al ſole, ò al fuoco, tanto che ſi poſſino coſeruare, & adoperare, principalmente nelle indiſpoſitioni della bocca, ò ſole, ò meſcolate con mele, ò zuccaro, ò con la ſapa. Si conoſcerà quando ſono cotti,

perciochè sono inspessiti tãto, che freddi stieno uniti insieme, & sieno venuti alla forma del mele. Durano vn'anno. Si ripongano in vasi di vetro, ò di terra vitriati.

I iulebbi de gli Arabi sono appresso à Greci vna sorte di quelle soaui beuande, & delicate, che preparauano per la sanità. Le quali composte erano con vino, acqua, & succhi, & con mele. Gli Arabi hanno descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con succhi, l'hanno chiamate giulep. Gli altri moderni Greci zulapion chiamano, & si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi più in vso, & con le decottioni, & succhi non al gusto ingrati. Quelli che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si pongono con oncie diciotto d'acqua per ogni libra di zucchero, & perche non s'vsano di subito, non si cuocano quanto i siropi.

I siropi, & serapi, si chiamano volgarmente siloppi, sono simplici, & composti. Semplici sono molto simili à giuleppi, & sono differenti, che i succhi, & le decottioni, di che si compongono sono più ingrate, che quelle de Giuleppi. I composti sono fatti di infusione, & di decottioni di molte cose, & alcuna volta riceuono, poi che sono cotti, Aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza, le quali si tengono in infusione ne vasi per lungo tempo. I semplici si fanno di succhi di herbe di cicorea, & di endiuia, & di betonica & simili, ouer di succhi di frutti, di agresta, di sughi di limoni, di porri, di cedroni: & cuoconsi i succhi à consummatione della quarta parte, & si lasciano schiarire. Di poi si piglia vna lira del succo predetto per libra di zuccharo chiarito, et cuocansi infino che spessischino, che gettandone vna gocciola in sul marmo si tenga, ouer pigliandone fra due dita, & appicandole, & spiccandole d'insieme comincia à fare fila. Altri cuocono il zuccharo à cottura de penetti, & vi mescolano quindi il succo, & lasciano pligliare vn bollore insieme, poscia si leuano dal fuoco, & tengono al sole. Durano i semplici vn'anno nella perfetione loro, ma i composti infino à due. Si ripongono come di sopra.

Osseruationi.

Lo speciale debbe intorno à siropi, e rob, auertire alcune cose, delle quali la prima è il modo di chiarificare, la seconda il modo di colarli, la terza di cuocerli, la quarta di riporle, & la quinta, il tempo proprio à farli.

Quando adunque vorrà chiarifiare alcun siropo, egli fa di mestieri, si come bene insegna Nicolò nel suo antidotario, porre il chiaro d'vno vouo con acqua fredda, & dentro con la mano dimenare che faccia la suma, la qual bollendo il siropo vi vada spargendo sopra. Et quando quella spuma comincierà quasi à farsi negra, bisogna legiermente rimuouerla con la cazzia, & poi spargeruene dell'altra, & così operare finche il sirOpo sia fatto chiaro. La medesima maniera si deue tenere ne robbi, & ciascuna altra cosa, che si ha da chiarificare al fuoco.

Sono tre specie di colatoi, de quali deue hauer notitia lo speciale, il primo debbe esser minore che il secondo. Il panno del qual si fa, deue esser più raro, il secondo deue esser maggior del primo, & il panno più spesso, il terzo sia maggior del secondo, & anco di panno più spesso. & questa è opinion di Albucasis, le quali debbon bene considerare gli speciali de nostri tempi, i quali si contentano di vn colatoio. Et scriue il medesimo Albucasis, che chi vuol chiarifiare alcun siropo, debbe poi che sarà ben cotto colarlo per vn criuello fatto di sete, quindi attachi tutti tre i colatoi vn dentro

all'altro,

all'altro, lontano però tre deta, ponendo il piccolo entro al mezano, & il mezano entro al maggiore, & dentro vi ponga foglie di cedro, ò di palma secche, & poluerizate, ouer sete di cauallo ben lauate, & vi se ne ponga tanta quantità, che sia mezzo il colatoio. Sotto i quali si pongan vasi che riceuano, quel che si ha da colare. Il che fatto, ponga dentro al primo colatoio, ilquale è di sopra alli altri, & lasci colare il liquore senza stringere con mano; percioche descenderà dal primo colatoio nel secondo, & dal secondo nel terzo. Et se per isciagura chiudesse alcun di loro in guisa che non ne potesse vscire il liquore, debbeui lauar bene, & poi tornaruelo dentro, & così si lasci, finche discenda tutto.

La terza parte è il modo di cuocere; percioche, come habbiamo detto, il siropo si deue cuocere più che il giuleppo. Et à conoscere quando i siropi siano ottimamente cotti, ne insegna Nicolò nel suo Antidotario con tre segni, de quali il primo è, quãdo vna gocciola di siropo si attacca al vaso, ò altra cosa: il secondo è, quando fa quasi vn filo se si tocca col deto; il terzo è, che vna goccia posta sopra vn'vngia, ò marmo, non si sparga, ma stia vnita.

La quarta osseruatione si è il modo di riporre i robbi, i vini, & i succhi non inspessiti: vuol Mesue nel suo Antidotario, che à conseruare quelli si pongano in alcun vaso di vetro, che habbia la bocca stretta, & sopra vi si stilli olio, poi si chiuda, & si metta al sole per quaranta giorni, in questa guisa tutte le infusioni, & succhi si possono conseruare.

La quinta, & vltima, la qual è, del tempo che si debbano fare i siropi, & altre potioni è, che si debbono fare nel tempo, nel qual le piante hãno più virtù & efficacia.

De Locchi.

QVella sorte di medicine, che gl'Arabi chiamano locchi, & i Greci eclegmi, & eclecta, & i Latini linctì, perche si pigliano in bocca à modo di lambire & leccare, & à poco, à poco si lasciano descendere nella canna del polmone.

Sono semplici, & composti. I semplici sono preparati con la decottione, ò col succo di alcuna medicina sola, come zucchаro, mele, ò con altro liquore. I composti riceuano gomme, frutti, & aromati.

La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella de gli siropi, & de gli elettuarij; perche hanno più corpo, che gli siropi, & meno de gli elettuarij, accioche non fughino di bocca, come gli siropi, & non siano difficili à penetrare nell'arteria, come gli elettuarij.

Rimenansi poi che sono cotti nel calderotto, accioche diuenghino bianchi, & così siano all'occhio più piaceuoli; percioche vsandosi spesso, essendo altrimenti, verrebbono ageuolmente à fastidio.

Durano i semplici vn'anno nella lor perfettione. I composti fino à doi, eccetto quelli che hanno mandorle, pignoli, pistacchi, & simili, che inuecchiano. Si ripongono ne vasi di terra inuetriati.

De gli Elettuarij.

GLi Elettuarij sono quelle specie di medicine, che i Greci chiamano antidoti, i quali erano di varie sorte. Noi le ridurremo à elettuarij grati, & piaceuoli al gusto: à elettuarij amari, & ingrati, & à purganti, & solutiui, alle theriache, & final-

& finalmente à gli elettuarij osseruati , & cosi secondo questo ordine gli descriueremo à loro luoghi.

Si compongono di varie, & molte medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette.

Mescolansi le specie col zuchero, ò mele, tanto cotto, che ponendoui le specie habbino vn corpo ragioneuole, & che si poßono, ò ingiottire, ò stemperare, secondo che farà de mestieri: auertendo dall'altro canto, che il zuchero ò mele sia tanto cotto, che possi conseruarsi senza inforzare, ò muffare, che sarà quando sia vicino alla cottura de gli siropi.

La quantità delle specie, che si deue porre in ciascuno, il più delle volte è determinato nelle ricette, et quando non è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto basta, si pone oncie tre specie per lira, & ne gli elettuarij piaceuoli due oncie.

Il tempo di mettere le spiecie è, quando il zuchero ò il mele è cotto, & spumato, & che si leua dal fuoco mettendolo à poco, à poco, & rimenandolo tanto che si mescoli perfettamente.

Conseruansi in vasi di terra inuetriati, ouer di piombo ben turati.

Durano li elettuarij piaceuoli vn'anno, gli amari doi, & gli solutiui vn'anno, & la teriaca dura insino à venti anni, & gli altri oppiati dieci, & non si debbono vendere se non hanno sei mesi, se già il Medico non gli ordinasse.

Delle specie de eletuarij piaceuoli si fanno alcune volte de morselli & foccaciete, nei quali si mette vna meza oncia di specie per libra di zuchero cotto à forma di manuscristi.

Delle Polueri.

Le polueri che descriueremo, saranno parte da pigliare di dentro al corpo, & parte da applicare di fuori. Quelle che si pigliano per bocca, sono certe specie composte di medicine aromatiche, atte à correggere le indispositioni dello stomacho, & de gli altri membri, che seruono al nutrimento del corpo: & sono alcuna volta specie di eletuarij, come il diacalamento, il diatrion pipereon di Galeno & simili, & ancora alcuna volta hanno mescolato qualche medicamento solutiuo.

Quelle che si applicano di fuori sono specie composte di varie medicine semplici, & d'applicarsi à diuerse parti del corpo, come quelle che si chiamano volgarmente da Medici, & da gli speciali specie epithime cordiali, & da fegato.

Altre sono vtile alle ferite, & alle vlcere, in diuerse parti, & per diuersi effetti, come le polueri capitali, le polueri costrettiue, le incarnatiue, & le corrosiue, le quali tutte di ottime medicine si debbono comporre, & poluerizare più, & meno secondo nelle ricette sarà ordinato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è detto.

Et in vniuersale le polueri che si pigliano di dentro al corpo, & quelle che seruono per le epithime vogliono eßer peste sottilmente per eßer composte di aromatici, & di odorifere medicine, eccetto alcuna volta, che vogliono esser grosse come del diatrion pipereon, & simili, acciò che seruino alla intentione di chi ordina.

Debbonsi conseruare ò ne sacchetti di cuoio ben stimati, ouer in vasi di vetro ben turati. Debbonsi rinouare ogni anno al più longo.

Quelle

Quelle che si applicano di fuori non ricercano esser peste così sottilmente, & per non esser molto communi, & non esserne di bisogno di molta quantità à vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperarle, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera e nondimeno noi ne descriueremo nel nostro ricettario alcune più approuate, & più communi.

De Trochisci & sieffi.

IDrochisci sono di varie specie, & parte da pigliar di dentro al corpo da per loro, & parte seruono alla compositione d'altre medicine, come i torchisci di vipera, & di squilla nella theriaca: parte s'vsano fuori del corpo, & sono composti di mettallici medicamenti, & seruono alle vlcere fatte da maligni humori, & alle indispositioni delli occhi.

Di quelli che si pigliano di dentro al corpo, parte sono composti di aromatici, frutti, d'herbe, & d'alcune medicine purganti, come i trochisci di agarico, & di reubarbaro. Et alcuni riceuono per la lor compositione dell'opio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto: & mescolandole con acqua, ò succo, ò decottione, tanto che facciano pasta simile alle pillole.

Formansi in girellette, onde da Greci sono chiamati trochisci, & da Latini pastilli, forse nella qualità della forma loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto.

Durano vn'anno, & gli oppiati, come le pillole oppiate quelle, che seruono à applicare de fuori al corpo, per esser composti di medicamenti, che non si risoluano durano due o tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro che i trochisci, & colliri de Greci, che s'è detto vsar per le male dispositioni de gli occhi, differenti solo nella forma. Nell'vno, & l'altro è da considerare solo che le medicine di che si compongono, ricercano esser sottilissimamente pestate tra tutte l'altre sorti di medicine.

Delle Pillole.

LE pillole si debbono fare di mele spumato, ò con il siropo, ò liquore glutinoso, & le polueri delle quali si compongono, debbono esser peste più grossamente, che quelle che entrano in altre confettioni, fuor che le polueri delle pietre, che debbono esser sottilissimamente poluerizate. Le gomme che non si possono poluerizare, si debbono con alcun pestello caldo nel mortaio dimenare, ò dissoluere in alcun liquore, & poi incorporarle col mele, & con le polueri. Et se succhi vi entrano, si debbono risoluere, & incorporare come le gomme, se sono secchi. Ma se humidi si hanno à porre con mele spumato & farli bollire finche consumati siano, il medesimo si ha à fare de mucillagini, i quali vogliono esser però in poca quantità.

Intorno alle pillole deue osseruare alcune particolarità lo speciale. Delle quali la prima è il modo di riporle, la seconda il modo di darle, la terza quante.

Quanto al modo di riporle, elle si debbono conseruare in alcuna borsa di pelle; perciochè la virtù delle specie non così facilmente si risolue & meglio si secca la pasta fatta di quelle, per esser la pelle sottile, onde non si putrefanno, ne si corompono.

Il modo

Il modo di dare le pillole si auertiscano alcune cose, delle quali la prima è vna regola data da Auicenna, la qual è, che le pillole secche, & dure, come pietre non si debbono dare, ne in contrario, quando sono molli. Ma diansi quando si cominciano à seccare, & che cedano à deti. La seconda regola è, che ne pillole, ne altra medicina oue entrino più solutiui si debbono dare finche non siano ben fermentate; percioche come dice Auicenna, due medicine composte insieme hauranno tal qualità, che l'vna più tosto che l'altra soluerà gli humori del corpo.

La terza regola è, che lo speciale quando va allo infermo per darli pillole, ò altra medicina solutiua debbe stare con faccia lieta, & dargli la allegramente, per non metter horrore nell'infermo, che sarebbe cagione di far vomitar la medicina: & se l'infermo odia l'odor della medicina, li faccia stringere il naso mentre la beue: & se il sapore di quella è abomineuole, li faccia masticare vn poco di piretro, che impedirà il gusto: & se lo speciale temesse che l'infermo non vomitasse, stringa le mani, i piedi, il naso, & l'orecchie dell'infermo, & quando egli l'haurà beuuta, tolga poi alcuna cosa stittica in bocca, ò morda vn pero, & ne ingiottisca il succo, oueramente lo speciale li ponga al naso odore, che rimuoua il vomito, si come quello della menta, della ruta, dello apio, de cotogni, ò dell'acqua rosa, con vn poco di aceto.

Et percioche sono alcuni, che difficilmente possono ingiottire le pillole, deue lo speciale inuolgerle in mele, ò farui vna crosta di zucchero cotto, ò di mele cotto: & sono alcuni, che le inuolgono intorno cera fatta molle con vn poco di olio. Sono altri che si empiono la bocca di acqua, ò d'altro liquore poi mettono in bocca le pillole, le quali mandano giuso insieme.

La quarta regola è, che se la medicina sarà forte, & violente, lo infermo dorma, ma se debile, meglio sarà che non dorma, acciochè la natura non la digerisca, & se l'amalato hauesse i piedi freddi, faccia che sia riscaldato dopo la medicina presa. Stia in riposo, finche egli senta che li comincia à muouere il corpo, all'hora passeggi, & si muoua; percioche il moto sarà di gran giouamento. Et mentre la medicina opera, guardi da dormire, poi che l'intentione del Medico sia di restringere il ventre. Stia lo infermo almeno per cinque hore à mangiare, & à bere, pur che il stomaco non patisca di cholera, ò lo infermo hauesse fame, ò fosse di nutrimento priuo molti dì auanti; percioche in questi casi vuol Auicenna che auanti che la medicina operi, si debba dare vn poco di pane infuso in vino, il che per auentura darà aiuto alla medicina.

Il terzo modo, il qual è dalla quantità delle pillole, diciamo, che non importa se siano tre più che quattro, solamente che il peso sia conueniente; egli è vero che l'openione del volgo è, che si debbiano dare in numero dispari: la onde doue quella openione non fusse per far qualche danno non habbia riguardo lo speciale più al numero dispari, che al pari.

Seruono alcune pillole à purgare, & euacuare, alcune stupefare, altre à leuare i catarri, come le pillole di cinoglossa, & simili altre. A lenire la tosse. Si conseruano in vna borsa di pelle, come è detto, ò nella carta, nel tempo di vsarle si pestano di nuouo, & con qualche humore si reducono in pasta, talche si possan formar pillole. Durano le solutiue nella lor perfettione vn'anno, le oppiate due, & tre, più.

Delli Olij.

GLi olij che si fanno di semi, & de frutti faccianſi per eſpreſſione, quelli che ſi fanno de fiori, ſi pongano in vaſo di vetro à cuocere à lento fuoco, ò ſi pongano al ſole nel tempo dell'Eſtate. Quelli che ſi fanno di ſucchi verdi ſi cuocano al fuoco fino alla conſumatione de' ſucchi. Ma quelli che ſi fanno di ſucchi ſecchi, è neceſſario, che quei ſi diſſoluano, & ſi cuocano con vino, & olio, finche ſia conſumato il vino. Quelli che ſi fanno per aſſatione, come è l'olio di formento, & di nigella, ſi facciano con vna piaſtra di ferro riſcaldata al fuoco. Gli olij che ſi fanno di animali, ſi come è l'olio di ſerpi, di formiche, di ſcorpioni, volpe, & di ſimiglianti, ſi debbono far morire gli animali nell'olio. Quelli che ſi fanno per deſtillatione, come l'olio di mirabolani, di gomme, di cinnamomo, di cartamo, di pietre, ſi debbono porre in vn lambico beaturato, & queſto è quanto generalmente appartiene alli olij. Però à particolari deſcenderemo.

Gli olij adunque che s'vſano nelle Speciarie parte ſono tratti di frutti, & ſemi, parte ſono fatti d'olio d'oliue, infuſeui herbe, ò fiori tenuti al ſole, ouer cotti in balneo Mariæ, de quali quelli ſi chiamano ſemplici, che ſono tratti di frutti ſenza altra miſtura, ouer che ſono fatti di olio di oliue, infuſoui dentro fiori d'vna ſorte ſola, e tenuti al ſole, ò bolliti.

Quelli che ſono compoſti riceuono più medicine ſemplici, & odorate, & il più delle volte ſi compongono col fuoco, & ſono quelli che appreſſo gli antichi ſi chiamauano vnguenti, perche riceuono in ſe aromati, & lacrime, onde diuenghino più ſpeſſi del modo di trarre gli olij, che è detto di ſopra.

Quelli che ſi traggono de' frutti, & de' ſemi, che non hanno qualità eccesſiua, come l'olio de mandole, di ſeſamo, ſi debbono trarre quando ſi vogliono uſare, perche tratti acquiſtano noue qualità.

Quelli che ſono tratti de' frutti ch'hanno del freddo, & dello ſtringente, come del lentiſco, & del mirto, durano nella lor perfettione un'anno, di poi acquiſtano col tempo qualità contrarie.

Quelli che ſi traggono de' frutti odoriferi, come di noci moſcade, di garofani, durano nella lor bontà ſei meſi.

Quelli che ſono tratti di liquori, di ſemi, & di legni caldi, che ſono tratti per lambico, ancora che tratti di nouo ſiano ottimi, ritengono la lor uirtù longo tempo.

Gli olij ſemplici ſi fanno infundendo nell'olio di oliue dell'anno preſente quella quantità di fiori, ò herbe, che uenga ricoperta da gli olij, e freddi nell'olio lauato, & caldi nell'olio puro. Quindi ſi tengono al ſole certo numero di giorni, ſecondo ch'egli è ordinato. Di poi ſi cauano i detti fiori, facendo forte aſpreſſione, & ſe ne infonde di nuouo per più uolte, ouer ſi fanno bollire in balneo Mariæ, tanto che i fiori infuſi inteneriſcono. Di poi ſi ſpreme, & di nuouo ſe ne infonde, & bolleſi più uolte, & queſto s'uſa quando per breuità di tempo, ò perche ſe n'habbia biſogno di adoperarli ſubito, ò perche i fiori, che ſi debbono vſare per la compoſitione non durano tanto, che ſi poſſino infondere, & tenergli al ſole quanto ſi ricerca, & durano un'anno.

I compoſti

I composti la maggior parte si cuocano, tenendo mescolato con lo olio, ò acqua, ò vino, ò decottione, ò infusione alcuna, secondo gli è ordinato, & fannosi bollire molto adagio con fuoco di carboni, tanto che gli sia consumato quasi tutto l'humore, che si mescola, ouero si cuocano in balneo Mariæ, il che è molto meglio.

Durano vn'anno. Conseruansi tutti ne i vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, ò di terra cotta inuetriati.

Alla fine li olij che si fanno di semi, & de frutti si fanno per espressione, ma quelli che si fanno di fiori si fanno in vn vaso di vetro, cuocendoli à fuoco lento, ò tenendoli al sole nel tempo dell'Estate. Ma quelli, che si compogono con succhi verdi, si debbono cuocere al fuoco, finche siano consumati i succhi; quelli che si fanno di succhi secchi, si hanno à disoluere i succhi nel vino, & cuocerli nell'olio tanto che il vino sia consumato. Ma quelli che si fanno per assatione sicome è l'olio di formento, & di nigella, si debbono fare con vn ferro affocato. Li olij che si fanno di animali, si come è l'olio di serpi, scorpioni, & di volpe, si prepara facendo morire gli animali nell'olio, quelli che si fanno di destillatione, come l'olio di mirabolani, gomme, di cinnamomo, & di pietre si hanno à porre in vn lambico ben chiuso à lento fuoco, ilqual però pianamente si vada crescendo.

De gli Vnguenti, de gli Empiastri, & de gli Ceroti.

QVeste specie di medicine sono state scritte da Greci con altri nomi; perciochè gli vnguenti, che chiamano gli ogli compositi, sono che riceuano aromatici, & che si fanno con fuoco, ò sole, & vengono à vna certa forma, che facilmente si possono vsare por vngerne il corpo. Gl'Arabi sotto nome d'vnguenti, hanno compreso i ceroti de Greci, & malagmi, & alcuni de gli Empiastri non già cotti in quel modo che faceano i Greci.

Gli Empiastri appresso i Greci sono medicamenti, ne quali vi entrano varie specie di medicine, & specialmente medicine mettalliche, i quali erano cotti, tanto che non imbrattassino le mani, & hora sono chiamati da gli Arabi, & da moderni ceroti. Ma appresso gli Arabi gli Empiastri sono quelli, che i Greci chiamano malagmi. Catabalsami, & Epithemi, i quali si fanno con herbe, fiori, farine, olij, & grassi; & non si coquono tanto, che aggiungano alla cottura de gli Empiastri; perciochè non lo patisce facilmente la materia della, quale sono fatti.

I Ceroti de gli antichi sono, come si è narrato, gli Empiastri de Greci; i Ceroti de Greci sono medicamenti fatti con cera, & olio, & entiandio alle volte riceuano alcuna medicina odorifera, de quali tutte sorti di medicamenti sono molto differenti, & con gran difficultà si può dar regola generale.

Che cosa

Che cosa debbe il buon Speciale nel porgere, & ministrare le Medicine osseruare.

Non debbe lo speciale di suo parere, ne senza parola del Medico; ò sua scrittura dare ad alcuno medicamento solutiuo, ò opiato, oueramente che si possa vsare in danno di persona.

Appresso quando interuiene, che il Medico ordina alcuna delle sopradette Medicine, deue diligentemente scriuere s'vn libro comune ciò che egli ordina, & notare il peso, la misura, il modo, & il tempo d'vsarle. Quindi legga poi ciò, che egli haurà scritto al Medico, accioche non nasca errore in quelle cose che potrebbe nuocere alla vita humana.

Poscia debbe egli le Medicine ordinate, in caso che egli non ne hauesse in bottega, ritrouare, ò se non potesse ritrouare, non debbe egli lasciarle in dietro, ouer pigliarne in cambio vn'altra senza dirne parola al Medico, che l'ha ordinata.

Il fine della prima Parte.

REGISTRO.

A B C D E F G H I K.

Tutti sono Quaderni.

DELLE

OSSERVATIONI

DI

GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO.

DETTATE DA PERITISSIMI MEDICI.

PARTE SECONDA.

Oue s'insegna di comporre gli Antidoti, & Medicamenti, che più si costumano in Italia all'vso della Medicina, secondo il parere de Medici antichi, & moderni essaminati.

Con l'ordine di comporre, & fare diuersi Conditi, & col modo di conseruarli.

Nuouamente dal medesimo Auttore ricorretta, & ampliata.

Con due Tauole vtilissime di M. Gio: Battista Bertuccio Salodiano.

IN VENETIA, MDCXXIII.

PRESSO PIETRO MILOCO.

ALLA ILLVSTRISSIMA ET ECCELLENTISSIMA SIGNORA MADAMA

Margherita, Ducheſſa di Parma, & di Piacenza, Signora mia oſſeruandiſſima.

POSCIA che per molti anni, Eccellentiſſima Madama, io ho con ſilentio raffrenato, & rattenuto lo ſcriuere di queſta mia Oſſeruatione, & ſprezzato il deſiderio di molti miei amici, i quali di queſto aſſai ſpeſſo mi richiedeuano, & io pure mi ſtaua aſpettando con deſiderata ſperanza, che queſta materia tanto degna eccitaſſe alcun altro à ſcriuerne, & me di tal carico allegeriſſe, procacciando à queſta tanta vtilità la ſua lode, & da quella obliuione la liberaſſe, nella quale ſtando eſſa immerſa, poteua malageuolmente produrre i frutti ſuoi valoroſi la Medicina. Liberandola anchora da que' difetti, che ſogliono à quelle opere auuenire, che da'buoni Auttori non ſono à baſtanza conſiderate. Et oltra à queſto, non eſſendoſi fino ad hora poſto alcuno à sì pietoſa fatica, auuenga che pure v'habbiano molti fatto diſcorſi, & ſcritto ſopra, ma non già con quella fede, & diligenza, che eſſa richiede, & merita, come non ſia opera migliore, che giouare ad ogni viuente, & laſciare a'poſteri dottrina, & ammaeſtramenti vtili, & neceſſarij meglio poſſa; ho in fine per queſte cagioni rotto il lungo ſilentio, nè ho potuto più (parlando alla libera) ſottomettermi à tal colpa d'animo. Et conſiderando, anzi conoſcendo eſſere vfficio, e debito di ſubdito fedele riconoſcere il Prencipe ſuo con alcun dono, & la virtù douer eſſer co'l proprio premio (quale è l'honore) premiata, ho voluto quale

io mi ſia muouermi, & preſentare à V. E. la dedicatione della preſente mia opera, come cenſo, & tributo della ſeruitù mia. Della quale opera ella certo potrà ricorre alcun frutto per conſeruatione della ſua ſanità, da cui conoſco dipendere il maggior bene della mia patria; & appreſſo conoſcere come, & quanto da me per l'addietro ſia ſtata ſeruita della mia arte. Non ho potuto, ne poſſo farle dono d'altra coſa più al grado mio conueneuole, ne con più degno modo, che di queſte mie cotali fatiche, procedute ſe non da compiuta perfettione, almeno da virtuoſo deſiderio. Conoſco bene che a' meriti, & all'altezza di V. Eccel. queſto preſente è poco, ò più toſto nulla, nondimeno conſiderando l'affettione mia, & ch'io dono tutto quello, ch'io ho, concorrendoci l'humanità di V. Eccel. nel riceuerlo con la ſolita benignità, & lieta fronte, con laquale già riceuete coſe minori, riguardando l'animo buono di colui, che dona, crederò, che ſia qualche coſa; & quel ſommo contento ne prenderò, che bene ſpeſſo mi prendo anchora di vederla conſorte digniſſima dell'Illuſtriſs. Prencipe ſignor mio. Con loquale à lungo la conſerui l'ottimo, & maſſimo Iddio, adempiendogli altri ſuoi, & ſanti inſieme deſiderij, feliciſſimamente.

Di voſtra Illuſtriſſma, & Eccellentiſſima Signoria

Humiliſſimo Seruitore
Girolamo Caleſtani.

ALLI

ALLI DISCRETI, ET AMOREVOLI GIOVANI M. TIBERIO TAGLIAFERRI, ET M. GALEAZZO CALCAFERRI NOBILI PARMIGIANI, ET AMICI MIEI CARISSIMI.

E Stato sempre lo studio nostro pe'l tẽpo c'habbiamo hauuto (quantunque poco sia stato) di raccogliere tutti gli antidoti, & medicamenti, che hoggidì per le speciarie d'Italia si costumano, & sono più in uso alla sanità de gli infermi, co'l modo loro appresso di comporli rettamente; che in questo fu più assai il nostro proponimento, che non fu à descriuerli. Et la cagione, che ci indusse à cotal'opra furono le molte discordie, & dissensioni da noi più volte vedute, mentre con M. Hermete Pagani Narnese nostro compagno erauamo in Roma à seruigi della speciaria con M. Angelo Manzino, tra li Magnifici, & Eccellenti Medici, con li saggi, & esperti Speciali, iquali sempre erano alle maggiori contentioni del mondo; & questo solo pe'l modo tra loro differente nel comporre gli istessi Antidoti. La onde considerando noi questo, & conoscendo che a' dì nostri haueuamo da stare in questa pena della speciaria (che cosi per non vi hauere mai hauuto riposo la possiamo dire) & dall'altra parte, di poter giouare nell'vniuersità à molti, & molti, se nõ aggiugnendo à quella perfettione, che merita si grand'arte, almeno aprendo la strada ad altri, che vi possino aggiugnere; deliberammo co'l più auuertito animo, che sapemmo (essendone da molti nostri amici, a' quali questo negauamo, pregati, & stimolati tutto'l giorno) ordinare questa nostra osseruatione, non lasciando però mai di valerci del consiglio, & parere de' Medici peritissimi; & nella cità nostra massimamente delli Magnifici & Eccellenti M. Cesare Delfini, & delli due suoi figlioli M. Giasone, & M. Tiberio, l'vn Fisico, & l'altro Cirugico, del facondissimo M. Camillo Bertachini, & del discrettissimo M. Pietro Lenati tutti nostri parenti & amici. Ma chi più habbiamo noi affaticato, che'l dottissimo M. Scipione Cassola? & chi più, che li purgati giudicij de' due d'vn medesimo nome M. Filippo Selua, & M. Filippo Banzola? chi più dall'humano M. Antonio Massera, del diligentissimo M. Battista Balestra, & dell'Eccellente M. Sigismondo Baruffi? Di tutti questi ci siamo valuti sommamente, ricordandoci appresso del primo modo da noi appresso dallo honoratissimo M. Benedetto de gli Andreozzi nostro primo maestro in Parma, sotto la cui disciplina furono spesi i nostri primi anni ottimamente. Hauendo noi adunque ordinato questa nostra osseruatione, habbiamo cominciato dalli propi, come da medicina principale, con cui si formano diuerse compositioni, seguendo poi l'altre regolatamente, & in quell'ordine, che noi le teniamo in bottega. Intorno alle quali cose non habbiamo dimostrato altro, che'l modo, che osseruiamo nel comporle,

che non vogliamo esser tenuti alla dichiaratione d'ogni semplice, per esser hoggimai dilucidati, & fatti chiari da tanti, che nulla più nella cognitione loro rimane d'oscurro. Di quelli diremo solamente, che gli istessi Antidoti ci sforzeranno à dirne. Et auenga, che molti altri auanti di noi habbiano con ingeniosa fatica isposto gran parte di questi tali medicamenti medicinali con le virtù, & facoltà loro appresso, nondimeno habbiamo ancor noi da ragionare di cotal materia, & non senza qualche vtilità, per la cura, & auuertenza, che haueremo in esporli. Nel che però non vogliamo essere imputati d'arrogantia, & di licentia non concessa: perche ciò che ne diremo non sarà per tassare, ò riprendere alcuno; ma solo per dichiarar molte cose, che ouero sono state lasciate senza interpretatione, ouero sono state interpretate oscuramente. Et anchor che queste nostre osseruationi non debbiano ad alcuno porger noia, ne dispiacere d'alcuna sorte, essendo elleno dilettevoli, di certissima vtilitade, & da essere da tutti istimate, & osseruate; nondimeno elle non faranno, che molti detrattori non ci bersaglino. Et non sarà marauiglia, essendo via più che chiaro, che non è scrittura alcuna (eccettuando la sacra, & diuina) sia pure scritta accuratamente quanto si voglia, che non habbia bisogno di correttione, di miglioramento, & di limitatione. Et poi questo è vn sì fatto ordine, & è stato sempre di cotal natura, che ogni vno volontieri s'è sempre posto, & si pone tuttauia à sententiare, à riprendere, & deprauare il sapere altrui. Et non solamente si pongono à giudicar quelli, che scriuono, & che sanno; ma quelli etiandio, che pur quel, che veggono non intendono, & per auuentura non lo sanno anco leggere, che con argomenti in voce à loro modo appuntando, s'ingegnano, & si sforzano mostrare, & dare à credere, ch'eglino anchora hanno scientia. Et che questo sia stato, & sia ancora, lo dimostrano molti auttori dignissimi antichi & moderni d'ogni natione, nelle scientie loro diuinissimi, che tutti da gli altri sono stati, & sono tuttauia ripresi. La onde noi, che sì poco sappiamo, non ci habbiamo à marauigliare d'alcuna riprensione, che ci sia fatta: con tutto che potrebbe esser senza ragione, anzi douiamo contentarci, & esporci di propria volontà à quella, ma però con vna conditione tale, che il sarto non giudichi (come si suol dire) oltre à la calza: altrimenti gli protestiamo non essergli tenuti, nè di premio, nè d'vbidienza. Ma altri, che siano sapienti volentieri ci contentiamo che ci emendino, & correggano, che non è cosa biasimeuole humiliarsi à chiunque è di grado più degno. Per auuentura si leueranno anchora alcuni de la nostra arte, & voranno pur dire, & mostrare, che non essendo il modo nostro simile al loro nel comporre gli istessi Antidoti, non possono credere, che sia buono; e forse anchora lo accuseranno per licentioso. Noi à costoro non vogliamo fare altra risposta, se non che mostrino il loro, & poi che giudichino qual sia migliore, & esso si debba osseruare. Ma lasciamo hormai queste & altre digressioni impertinenti, che così le istimiamo. A noi conchiudendo debbe bastare, che la fatica di questa nostra osseruatione piaccia à l'Illustrissima, & Eccellentissima Madama nostra Signora, & padrona à cui per debito, & obligo nostro ne habbiamo fatto dono, & che sodisfaccia à voi, & à gli altri nostri amici, di vederla desiderosi, & à chiunque è professore, & amatore de l'arte nostra, & che noi ancho conosciamo hauer fatto opera vtile, necessaria, & honesta, senza aspettarne quel premio, che certi si credono, ch'aspettiamo, & quella gloria, che ci faccia immortali. Accettatela adunque volentieri quale ella si sia, & di me tenete quella memoria, che merita l'affettione, che io vi porto. Stati sani.

TITOLI

TITOLI DELLE COSE DISPOSTE nel presente Libro.

SIROPI, GIVLEPPI, ROBVB.	c.1.
DECOTTIONI.	55
INFVSIONI.	55
ELETTVARI.	62
LOHOCHI, OVERO LAMBETIVI.	119
CONSERVE.	126
CONDITI.	126
CONFETTI AROMATICI.	144
POLVI.	157
PILVLE.	266
TROCHISCI.	195
SIEFFI, OVER COLLIRI.	220
OLII.	221
VNGVENTI.	251
EMPIASTRI.	279
CEROTI.	284

TAVOLA DI TVTTI I MEDICAMENTI COMPOSITI, CHE IN QVESTA SECONDA PARTE SI CONTENGONO.

Aceto squillitico di Mesue. 32
Aceto squillitico mag. 33
Acqua di orzo di Mesue. 57
Acqua di mele di Mesue. 59
Amandolato per nobili. 207
Aranzi conditi. 145
Aromatico rosato di Gabriele tratto da Mesue. 148
Aceto populato di Ant. ceruisone. 45
Aromatico gariofilato. 117
Aromatico nardino. ibid.
Athanasia maggiore di Mesue. 108

B

Battisose, ò battisuoluere erba. 45
Benedetta semplice di Nicolò. 116

C

Carcioffi conditi. 179
Cassia tratta per cristeri mag. 117
Cominate Alessandrine. 143
Confettione di iacur, ò diacodione di Mesue. 49
Confettione di Hamech di Mesue. 88
Confettione d'Alchermes di Mesue. 98
Confettione d'alcangi di Mesue. 101
Confettione anacardina di Mesue. 102
Confettione di scoria di ferro tratta dal nono ad Almansore. 105
Conf. di Philone tratta da Mesue. 110
Confetto contro à vermi magistral. 155
Corniolata. 136
Cotogni conditi di Mesue. 131
Cotognato detto gratone. 132
Cotognato. 133
Cotognato di mezo corpo. ibid.
Cotognato di tutto corpo. ibid.
Cotognato sodo. 134
Cedri conditi. 137
Ceroto diachilon bianco di Mesue. 285
Ceroto diachilon paruo di Mesue. ibid.
Ceroto diachilon magno di Mesue. ibid.
Ceroto mollitiuo magistrale. 286
Ceroto in altro modo. ibid.
Ceroti magistrali di piombo. ibid.
Ceroto di minio magistrale. ibid.
Ceroto di minio di Gio. da Vigo. ibid.
Ceroto di cerusa magistrale. ibid.
Ceroto capello magistrale. ibid.
Ceroto capitale del Montagnana. 287
Ceroto del Conciliatore. ibid.
Ceroto diapalma di Mesue. ibid.
Ceroto in altro modo. 288
Ceroto isis di Galeno. ibid.
Ceroto barbaro magno di Galeno. ibid.
Ceroto barbaro picciolo di Galeno. 289
Ceroto gratia Dio magistrale. ibid.
Ceroto stomaticho di Galeno. 290
Ceroto bissopo. ibid.
Ceroto bißopo di Filagrio. ibid.
Ceroto oxicroceo di Nicolò Saler. 291
Ceroto nobilissimo, & valoroso alle rotture dell'ossa di Gio. da Vigo. 292
Ceroto per le reni magistrale. ibid.
Ceroti per crepati di Arnaldo. 293
Ceroto di sparadrappo di Giouan. da Vigo. 296
Ceroto Aleßandrino. 295
Ceroto di Euforbio. ibid.
Ceroto di storace. ibid.
Ceroto di galbano. ibid.
Ceroto di bdellio del Preda pal. 296
Ceroto stomachale p il petto del Mon. ib.
Ceroto cordiale del medesimo. ibid.

Ceroto

Ceroto ottimo all'bernia, del medesimo. 288
Ceroto merauiglioso alla durezza della milza, pur del medesimo. ibid.
Ceroto di sparadrappo in altro modo di Gio. da Vigo.

D

Decottion di capel venere. 57
Decot. di epitbimo. 61
Decot. commune del Guainer. 56
Decottione cordiale magistrale. ibid.
Decottione pettorale magistrale. ibid.
Decottiõ carminatiua magistrale. ibid.
Decot. commune per cristeri mag. ibid.
Diamorone di Mesue. 59
Diacarion di Mesue. 51
Diacassia di Gio. da Concoreggio. 76
Dicassia lenitiua magistrale. ibid.
Diapruno semplice. 78
Diasebestem maggiore. 79
Diafenicon di Mesue. 81
Diacatbolicon di Nicolò. 83
Diacurcuma maggiore di Mesue. 93
Dialacca maggiore di Mesue. 94
Diasena di Nicolò. ibid.
Diacalamento di Nicolò. ibid.
Diatrion pipereon di Mesue. ibid.
Diamusco dolce e amaro di Mesue. 100
Diambra di Mesue. 100
Diasatirion di Mesue. 103
Dianiso di Mesue. 112
Diairis di Nicolò. 119
Diadragantbo frigido di Nicolò. 124
Diapenidion di Nicolò Alessand. ibid.
Dianthos di Nicolò. 128
Diamarenata semplice. 131
Diamosco. 144
Diamuschio matricale del Mont. ibid.
Diambra solida. ibid.
Diamargariton frigido. ibid.
Diamargariton magistrale. 145
Diamargariton caldo di Nicolò. ibid.
Diamargariton caldo d'Auic. ibid.
Diagalanga di Mesue. 147
Diarbodon di Nicolò. 149
Diatriasandali di Nicolò. 157
Diacimino di Mesue. 150
Diacimino di Nicolò. 151
Diaturbitb del Mont. con rbab. ibid.
Diarob con rbabar. del Tussigna. ibid.
Diarob con turbitb del Tussigna. ibid.
Diaturbitb mag. del Suardo. 160
Diacarthamo di Nicolò Forent. ibid.
Diacarthamo d'Arnaldo. 236
Diadraganthofrigido di Nicolò. ~~ibid.~~ 124
Diadragantho con bolo magist. 237
Diairis semplice magistrale. ibid.
Diacodion semplice. 155

E

Elettuario lenitiuo magist. 77
Elettuario rosato di Mesue. 79
Elettuario di succo di rose di Nicolò. 80
Eletuario eletto di Mesue. 85
Elettuario indo maggiore di Mesue. 86
Elettuario indo minore di Mesue. ibid.
Elettuario di psillio di Mesue. 87
Elettuario di psilio del Montagn. 88
Elettuario di Giustino Imperatore. 96
Elettuario di gemme di Mesue. 96
Elet. letificante tratto dal 9. ad alm. 97
Elettuario mag. per gli oppilati. 107
Elettu. di baccbe di lauro di Rasis. 111
Elettuario contra i vermi magist. 117
Elettuario di legno aloe. ibid.
Elettuario di cinnamomo. 118
Elettuario di reubarb. ibid.
Elettuario di asa fetida. ibid.
Elettuario pettorale. 125
Empiastro diafenicon di Mesue. 279
Empiastro diafenicon di Mesue tratto da Alessandro. 279
Empiastro di meliloto di Mesue. ibid.
Empiast. di baccbe di lauro di Me. 280
Empiastro di senape di Damocrate tratto da Mesue. ibid.
Empiastro mirabile alla pleuresi. 281
Empiastro d'altbea di Gio. da Vigo. ibi.
Empiastro di cimino del medesimo. 282
Empia. di crosta di pane del Mon. ibid.

Empia-

Empiastro di gallia. 282
Empiastro oxicroceo. 282
Empiastro di caseo di Rasis. 283
Empiastro di viole di Bar. Mont. 283
Empiastro di eupatorio. ibid.
Empiastro di fichi carici. ibid.
Empiastro di centaura. ibid.
Empiastoro di betonica. 284
Empiastro di grassi di Galeno. 284
Eupatorio di Auicenna. 26
Eupatorio di Mesue. 27
Eupatorio di Dioscoride. 27

F

Fichi conditi. 139
Fiori di cedri, di aranzi, di limoni, di persichi, di boragine, & simili altri, come si condiscano. 143

G

Gallia moscata di Nicolò. 202
Gallia moscata di Mesue. 201
Gallia elefangina di Mesue. 200
Gambi di lattuca conditi. 139
Genocchietti conditi. 142
Gielo di marene. 131
Gielo di cotogni. 134
Gielo ad altro modo. 135
Giuleppo rosato magistrale. 2
Giuleppo violato magistrale. 2
Giuleppo violato in altro modo. 3
Giuleppo di vua passa. 3
Giuleppo lungo pettorale. 125

H

Hiera d'Hermete scritta da Mesue. 112
Hiera di Logad. scritta da Aetio. 113
Hiera di coloquintida recitata da Mesue. 114
Hiera magna di Nicolò. 114
Hiera picra di Galeno. ibid.

I

Infusione di rose semplice di Mesue. 59
Infusione di rose solutiua de' moderni. 60
Infusione di sena magistrale. 60
Iringi conditi. 141

L

Limoncelli conditi. 138
Litbontripon di Nicolò. 95
Loboc di Pino di Mesue. 120
Loboc sano, & esperto di Mesue. 121
Loboc di papauero di Mesue. ibid.
Loboc di squilla di Mesue. 122
Loboc buono all'asma di Mesue. 122
Loboc di polm. di volpe di Mesue. ibid.
Loboc di aglio di Mesue. 123
Loboc di farfara magistrale. ibid.

M

Mandole verdi condite. 139
Manuschristo rosato. 156
Marene condite. 131
Mele rosato magistrale. 8
Mel rosato in altro modo. 9
Mele rosato zuccarino magistrale. ibid.
Mel rosato solutiuo magistrale. ibid.
Mele violato semplice. 10
Micbleta di Nicolò. 110
Mirabolani chebuli conditi. 129
Mirabolani emblici conditi. 130
Mirabolani citrini. 130
Mitridato di Democrote. 6
Miua di cotogno comp. da Mesue. 20

N

Nespoli conditi. 139
Noci verdi condite. 140

O

Oliue verdi condite. 142
Oliue verdi condite in altro modo. ibid.
Oliue verdi condite senza ossa. 143
Oratione à Nerone Imperatore intorno al valor della teriacha di vip. 14
Oximele semplice di Galeno. 29
Oximele composto di Mesue. 30
Oximele squillitico di Mesue. ibid.
Oximel squil. di radici di Mesue. 31
Oxizaccara semp. di Nicolò. 33

Oxizaccara composta. 33
Olio commune. 222
Olio di amandole dolci di Mesue. 23
Olio di amandole amare di Mesue. 223
Olio di noci regie di Mesue. 224
Olio di auellane ò di nocciuole di Mesue. ibid.
Olio di grisomele di Mesue. ibid.
Olio di persico di Mesue. ibid.
Olio di cherua di Mesue. 225
Olio di noci d'India di Mesue. ibid.
Olio di been di Mesue. ibid.
Olio di cirese di Mesue. 226
Olio sesamino di Mesue. ibid.
Olio di seme di lino di Mesue. ibid.
Olio di seme di papauero di Mesue. 227
Olio di senape di Mesue. ibid.
Olio di lentisco di Mesue. ibid.
Olio laurino di Mesue. ibid.
Olio di seme di zucca di Mesue. ibid.
Olio rosato completo. ibid.
Olio violato di Mesue. 230
Olio camomelino di Mesue. ibid.
Olio di giglio bianco di Mesue. ibid.
Olio irino di Mesue. ibid.
Olio sambacino di Mesue. 231
Olio sambucino di Nicolò miref. ibid.
Olio cheirino di Mesue. ibid.
Olio di nenufari bianchi. ibid.
Olio di maggiorana di Mesue. ibid.
Olio di mentha magistrale. ibid.
Olio di assenzo magistrale. ibid.
Olio di ruta magistrale. ibid.
Olio de cappari magistrale. 232
Olio di spigo di Mesue. ibid.
Olio di mastice di Mesue. 233
Olio di cotogno di Mesue. ibid.
Olio di mirto. 234
Olio costino di Mesue. ibid.
Olio di pepe di Mesue. ibid.
Olio di croco di Mesue. 236
Olio di euforbio di Mesue. ibid.
Olio di castore magistrale. 237
Olio d'hipericon magistrale. ibid.
Olio di lombrici terrestri. 238
Olio di scorpione di Mesue. 239
Olio volpino di Mesue. 240
Olio di rane di Mesue. 241
Olio di formiche. 242
Olio di balsamo. 244
Olio di abezzo. 247
Olio petroleo. ibid.
Olio di torli d'voua. ibid.
Olio di frumento di Mesue. 248
Olio di giglio composito. 242
Olio di melliloto. ibid.
Olio di pomi di mandragora. ibid.
Olio di enula. ibid.
Olio di cinnamomo. ibid.
Olio di storace. ibid.
Olio ciprino. ibid.
Olio di mezereon. ibid.
Olio di thimo. 243
Olio di cocumeri asinini. ibid.
Olio di naranzi. ibid.
Olio di vipere. ibid.
Olio di frassino. ibid.
Olio di gagate. ibid.
Olio frigidissimo di Nicolò. 244
Olio di fen greco. ibid.
Olio di oleandro. ibid.
Olio di vsnea. ibid.
Olio di staphisagira. 245
Olio di laudano. ibid.
Olio di calcina. ibid.
Olio moscato ò muscellino. ibid.
Olio di Balsamo scritto da Pietro d'Abano. 244
Olio di ginepro. 248
Olio di termentina. ibid.
Olio di mirrha. 249
Olio di tartaro. ibid.
Olio di solfo. 250
Olio de Filosofi di Mesue. ibid.

P

PAstinache condite. 142
Pere moscatelle condite. 137
Persichi conditi. 137

Philonio

Philonio rõ.tarsense de Auic. 110
Philonio persico di Mesue. ibid.
Pistachea. 157
Pilule elefangine di Mesue. 168
Pilule aggregatiue di Mesue. 169
Pilule sine quibus eße nolo di Nic. 170
Pilule lucis maggiore di Mesue. ibid.
Pilule lucis minore di Mesue. ibid.
Pilule di rhabarbaro di Mesue. ibid.
Pilule di raued seni di Mesue. ibid.
Pilule di tribus cum rabar. magistr. 171
Pilule auree di Nicolò. ibid.
Pilule di hiera semplice. 173
Pilule di hiera con agarico. ibid.
Pilule masticine del Conciliat. 177
Pilule stomatiche di Mesue. 178
Pilule assaiereth di Gentile. ibid.
Pilule di fumiterra di Auicenna. 179
Pilule d'agarico di Mesue. 180
Piule d'hermodattili di Mesue le minori. ibid.
Pilule di hermodattili di Mesue le maggiori. ibid.
Pilule d'hermodattili di Mesue. ibid.
Pilule fetide maggiori di Mesue. 181
Pilule arthetiche di Nicolò. ibid.
Pilule arabiche di Nicolò. 182
Pilule inde di Mesue. ibid.
Pilule moscate magistrali. ibid.
Pilule di serapino di Mesue. 183
Pilule d'opoponago di Mesue. ibid.
Pilule di bdellio magist. di Mesue. ibid.
Pilule di bdellio d'inuentione di Mesue. 184
Pilule di nitro d'Alessandro. 185
Pilule di mezereon di Mesue. 186
Pilule di eupatorio maggiori di Mesue. 187
Pilule sebelie di Mesue. ibid.
Pilule communi di Rasis. 188
Pilule bechiche di Rasis. ibid.
Pilule bechiche di Mesue. ibid.
Pilule per ogni catarro di Mesue. 189
Pilule di lapas lazuli di Mesue. 190
Pilule d'elaterio. ibid.
Pilule di alchechengi per la tosse. 191
Pilule di lapis armeno. ibid.
Pilule di coloquintida. ibid.
Pilule di zaffrano. ibid.
Pilule di storace. ibid.
Pilule di benedetta. ibid.
Pilule di spica. 192
Pilule di castoreo. ibid.
Pilule optomere. ibid.
Pilule stittice. ibid.
Pilule di cinque specie di mirab. ibid.
Pilule di cinoglossa per la tosse. ibid.
Pilule alla febre quartana. ibid.
Pilule di hermodattoli. ibid.
Pilule di tapsia. 193
Pilule di garofani. ibid.
Pilule di sandaraca. ibid.
Pilule di opio. ibid.
Pilule di reupontico. ibid.
Pilule di diamusco. ibid.
Pilule di quattuor rebus. 194
Pilule turbitate. ibid.
Pilule imperiali. ibid.
Pilule di euforbio. ibid.
Pilule Alessandrine magistrali. ibid.
Pomo di laudano per tempo di peste. ibi.
Pomo di ambra per tempo di peste. 195
Pilole d'aloe semplice & composto. 240
Polue cordiale magistrale. 158
Polue stomacale del Pedemon. ibid.
Polue che accelera, & facilita il parto à sarte. 159
Polue in altro modo per tal'effetto. ibid.
Polue prouocante il latte magist. 159
Polue in altro modo per tal'effetto. ibid.
Polue magistrale alla prefocatione della matrice. 160
Polue magistrale contra alle sconciature. 160
Polue mag. contr'alla ventosità. ibid.
Polue che rompe le pietre nella vesica, & fa orinare. 160
Polue lassatiua magistrale. ibid.

Polue

Polue di sena del Montagnana. 161
Polue di sena magistrale. ibid.
Polue efficacissima à chi orina nel letto, del Montagnana. ibid.
Polue capitale del Montagnana. ibid.
Polue costrettiua magistrale. ibid.
Polue di Giouanni da Vigo. 162
Polue incarnatiua di Marian. ibid.
Polue conglutinatiua di Giouan. da Vigo. ibid.
Polue che corrode la carne cattiua del Mariano. ibid.
Polue rossa detta precipitato magistrale. ibid.
Polue ottima à Boccio d'Arnaldo di Villanoua. 163
Polue contro à vermi magistrale. 164
Polue del Montagnana per peste. ibid.
Pliris arcoticon di Nicolò. 96
Pruniolata. 136
Ptisana d'orzo, ò orzata. 58

R

RAnzata. 140
Requie magna di Nicolò. 109
Rob di ribes siriaco di Mesue. 52
Rob di ribes nostrano composto. 53
Rob di berber di Mesue. 53
Rob di agresta. 54
Rob di cornari. ibid.
Rob di sumach. ibid.
Rosata nouella di Nicolò. 148
Rottorio di Gio. da Vigo. 163

S

SIropo acetoso semplice di Mes. 3
Siropo d'endiuia semplice maggiore. 5
Siropo di succo di cicorea magg. ibid.
Siropo di lupoli maggiore. 6
Siropo di fumoterra semplice magistrale. ibid.
Siropo rosato semplice di Mesue. 7
Siropo di succo di rose magistrale. ibid.
Siropo rosato solutiuo magistrale. ibid.
Siropo rosato solutiuo con reubarbaro. 7
Siropo di ros. secche magistrale. 8
Siropo violato semplice di Mesue. 10
Siropo violato composto di Mesue. ibid.
Siropo violato solutiuo magistrale. ibid.
Siropo di liquiritia di Mesue. ibid.
Siropo d'hissopo di Mesue. ibid.
Siropo di prassio di Mesue. 11
Siropo giuggiubino di Mesue. 12
Siropo di papaureo semp. di Mesue. ibid.
Siropo di papauero comp. di Mesue. 13
Siropo di capeluenere. ibid.
Siropo di calamento di Mesue. 14
Siropo di testugine magistrale. ibid.
Siropo di pomi semplici di Mesue. ibid.
Siropo di pomi composto di Mesue. 15
Siropo di pomi Sabor di Mesue. 16
Siropo di buglossa magistrale. ibid.
Siropo di boragine magistrale. 17
Siropo d'acetosità di cedro di Mesue. 17
Siropo di scorze di cedro di Mesue. 18
Siropo di limoni magistrale. ibid.
Siropo di agresta di Mesue. 19
Siropo mirtino di Mesue. ibid.
Siropo di mirto composto. 20
Siropo di menta il maggiore di Mes. 21
Siropo d'assenzo di Mesue. 23
Siropo di fumiterra il maggiore di Mesue. ibid.
Siropo di epithimo di Mesue. 24
Siropo di thimo di Mesue. ibid.
Siropo di eupatorio di Mesue. 25
Siropo di succo di eupatorio magi. 28
Siropo di sticados composto di Mes. ibid.
Siropo mirachino, ò di polipodio. 29
Siropo di succo d'acetosa di Mesue. 33
Siropo acetato diarhodon di Mes. ibid.
Siropo di granati magistrale. 34
Siropo di due radici di Mesue. ibid.
Siropo di cinque radici magistr. 35
Siropo bisantino di Mesue. ibid.
Siropo di nenufare magistrale. 36
Siropo di portulaca di Mesue. ibid.
Siropo di cucurbita di Mesue. ibid.
Sirop. d'endiuia di Gentile Fulignato. ibi.

Siropo di cicorea di Nicolò Fiorent. 38
Siropo di cicorea di Guglielmo Piacentino. 41
Siropo di betonica magistrale. 42
Siropo di succo di betonica magist. 43
Siropo di succo di saluia magistr. ibid.
Siropo di scolopēdria del Tussignano. ibi.
Siropo diua di Nicolò Fiorentino. 44
Siropo d'arthemisia magistrale. ibid.
Siropo di hepatica. 46
Siropo di mirabolani scritto da Rasis. 46
Siropo di turbith. 47
Siropo di pimpinella scritto da Gioan anglico. ibid.
Siropo di giglio. ibid.
Siropo di sebesten. 48
Siropo merauiglioso cōtro la febre quartana tratto dalla prattica di Mes. 45
Siropo di berberi. 46
Siropo d'opio. 48
Siropo di piantagine. ibid.
Siropo di fichi. 49
Siropo di acoro. 49
Siropo di pulegio di Albucasi. 48
Siropo di mezereon. 47
Siropo di rafano. ibid.
Siropo di rubea tinctorum. 48
Sorbolata. 136
Scorze di cedro condite. 138
Satirioni conditi. 142
Saponea magistrale. 156
Specie per pittima cordial magist. 165
Sieffi bianco di Rasis. 119
Sieffi d'incenso di Mesue. 220
Sieffi di piombo di Mesue. ibid.
Sieffi di memithe di Rasis. ibid.
Sieffi citrino di Mesue. ibid.
Sieffi rosato. ibid.
Sieffi rosso di Rasis. 221
Sieffi verde. ibid.
Sieffi di pelli. ibid.
Sieffi di calcantho. ibid.

T

THeriaca di vipere d'Andromaco. 66
Triasandali di Nicolò. 149
Triphera persica di Mesue. 89
Triphera mag. sarracenica di Mesue. 92
Triphera grande d'arte di Fenone recitata da Mesue. 292
Triphera magna di Nicolò. 169
Triphera moscata di alcangi. 118
Trochisci di gallia sebellia. 214
Trochisci di gallia magna. 215
Trochisci di anisi. ibid.
Trochisci di orobo. ibid.
Trochisci alchadicon. ibid.
Trochisci di garofani. ibid.
Trochisci di agarico. 216
Trochisci di spica. ibid.
Trochisci di alume. ibid.
Trochisci di croco magnetis. ibid.
Trochisci di coralli. ibid.
Trochisci d'incenso. ibid.
Trochisci di balaustie. 217
Trochisci di tammarisco. ibid.
Trochisci di mezereon. ibid.
Trochisci di rubea. ibid.
Trochisci di cuscuta. ibid.
Trochisci di croco. ibid.
Trochisci di helleboro. ibid.
Trochisci di bdellio. 218
Trochisci di carta abbrusciata. ibid.
Trochisci di chelidonia. ibid.
Trochisci di calcanto. ibid.
Trochisci di scolopendria. ibid.
Trochisci di cicale. ibid.
Trochisci di asfodello. 19
Trochisci di calcina. ibid.
Trochisci di vipera di Galeno. 195
Trochisci di squilla di Galeno. 196
Trochisci del magno hedicroo di Galeno. 197
Trochisci del ciphi tratti da Gale. 199
Trochisci di ramich di Mesue. 199
Trochisci d'alipta moscata di Nic. 203
Trochisci diarhodon di Mesue. ibid.
Trochisci diarhodon di Nicolò. ibid.
Trochisci di rose di Mesue. 204

Trochi-

Trochisci di rose, & d'eupatorio di Mesue. ibid.
Trochisci d'eupatorio di Mesue. ibid.
Trochisci d'assenzo di Mesue. 205
Trochisci di rabarbaro di Mesue. ibid.
Trochisci di berberi di Mesue. ibid.
Trochisci di spodio di Mesue. 206
Trochisci di spodio con seme d'acetosa. ibidem.
Trochisci di cappari di Mesue. ibid.
Trochisci d'agno casto di Rasis. 207
Trochisci di cipero di Mesue. ibid.
Trochisci di anisi di Mesue. ibid.
Thocbisci di lacca di Mesue. ibid.
Trochisci di canfora di Mesue. 208
Trochisci di mirrha di Rasis. ibid.
Trochisci di viole di Hamech tratte da Mesue. 209
Trochisci d'agarico tratti da Mesue. ibidem.
Trochisci alandahal di Mesue. 211
Trochisci di alchechengi di Mesue. 212
Trochisci di carabe di Mesue. 213
Trochisci di terra sigillata di Mes. ibid.
Trochisci rossi di Gio. da Vigo. 214

V

Vino melato. 45
Vnguento rosato di Mesue. 252
Vnguento sandalino di Mesue. 253
Vnguento di anthera magna. 279
Vnguento di anthera minore. ibid.
Vnguento rosso camphorato. 280
Vnguento da rogna. ibid.
Vnguento infrigidante di Galeno tratto da Mesue. 253
Vnguento populeon di Nicolò. 254
Vnguento stomacale magistrale. 255
Vnguento pettorale magistrale. ibid.
Vnguento cordiale magistrale. 256
Vnguento splenetico magistrale. ibid.
Vnguento d'arthanita minore di Filone. ibid.
Vnguěto di Contessa del varignana. 257
Vnguěto contro alla gonorrea mag. 258
Vnguento d'alabastro magistrale. ibid.
Vnguento d'alabastro di Nicolò Miresio. 259
Vnguěto citrino di Nicolò Miresio. 260
Vnguento da occhi magistrale. ibid.
Vnguento da fuoco magistrale. ibid.
Vnguento da rogna magistrale. 261
Vnguento in altro modo. ibid.
Vnguento di cerusa magistrale. 262
Vnguento di tucia di Nicolò. ibid.
Vnguento violato. 274
Vnguento di fior di rame. ibid.
Vnguento fosco, ò negro. ibid.
Vnguento di Mele. ibid.
Vnguento di calcanto. ibid.
Vnguento di talpa. 274
Vnguento di castoreo. ibid.
Vnguento di Ebuli. ibid.
Vnguento di euphorbio. ibid.
Vnguento contra vermi. ibid.
Vnguento di helleboro. ibid.
Vnguento di semperuiua. 275
Vnguento di succo di enula. ibid.
Vnguento di termentina. ibid.
Vnguento di cicuta. ibid.
Vnguento di rane. ibid.
Vngento di vino. 275
Vnguento di radici di giglio. 276
Vnguento di cantaridi. ibid.
Vnguento di piombo. ibid.
Unguento di gambari. ibid.
Unguento di draganti. ibid.
Unguento di fior di salice. ibid.
Unguento di pulegio. ibid.
Unguento di centaurea. ibid.
Unguento di hedera. ibid.
Unguento di vetro. ibid.
Unguento di sandaraca. 277
Unguento volpino. ibid.
Unguento incarnatiuo. ibid.
Unguento di vespertiglioni. ibid.
Unguento di formiche. 278
Unguento di staphisagria. 278
Unguento in altro modo, & è di Giovanni

...uanni da Vigo. 264
Vnguento in altro modo magist. ibid.
Vnguento di piombo magistrale. 263
Vnguento di minio magistrale. ibid.
Vnguento in altro modo. 264
Vnguento in altro modo. ibid.
Vnguento triapharmacon di Mes. ibid.
Unguento di calce di Gio. da Vigo. ibid.
Vnguento rasino magistrale. 265
Vnguento citrino magistrale. ibid.
Unguento damasceno magistrale. ibid.
Unguento aureo di Mesue. ibid.
Unguento basilicon maggiore di Mesue. 265
Vnguento digestiuo magistrale. ibid.
Vnguento defensiuo. 266
Vnguento mollitiuo magistrale. 267
Vnguento egittia magno di Mesue. ibid.
Vnguento apostolicon di Auicen. ibid.
Vnguento capello magistrale. 268
Vnguento di matrisilua del Carpi. ibid.
Vnguento da ferite magistrale. 269
Vnguento di bdellio di Mesue. ibid.
Vnguento di althea di Nicolò Miresio. ibid.
Vnguento Agrippa di Nicolò. 270
Unguento Aragone di Nicolò Salernitano. ibid.
Unguento martiaton del medes. 271
Vnguento martiano minore. 273

Z

ZVccaro rosato di Mesue. 126
Zuccaro rosato magistrale. ibid.
Zuccaro rosato mag. in altro modo. 128
Zuccaro violato di Mesue. ibid.
Zuccaro buglossato, e boraginato. ibid.
Zuccaro rosmarinato di Mesue. ibid.
Zuccaro di fiori di fumoterra. 128
Zuccaro di fiori di cicorea. 129
Zuccaro di fiori d'bissopo. ibid.
Zuccaro di fiori di saluia. ibid.
Zuccaro di fiori d'eufragia. ibid.
Zuccaro di fiori di malua. ibid.
Zuccaro di fior di ginestra. ibid.
Zuccaro di capeluenere. ibid.
Zuccaro d'erba acetosa. ibid.
Zuccaro di radici d'enola. 130
Zuccaro d'acori. ibid.
Zuccaro di radici di maluauisco. ibid.
Zuccata condita. 139

IL FINE.

TAVOLE INTORNO A I SIROPI, IN QVANTO PREPARANO OGNI HVMORE, & aitano la sua concottione.

- *Siropi, che preparano la bile flaua ò colera, che dir vogliamo*
  - *potenti*
    - *Siropo di granati.*
    - *Siropo di limoni.*
    - *Siropo di acetosità di cetro.*
    - *Siropo acetoso semplice.*
    - *Osisaccaro.*
    - *Rob di Ribes.*
    - *Siropo d'agresta.*
    - *Acque di*
      - *Viole.*
      - *Endiuia.*
      - *Acetosa.*
      - *Cicorea.*
      - *Cuscuta.*
      - *Lattuca.*
      - *Porcellana.*
      - *Ninfea.*
      - *Piantagine.*
      - *Solatro.*
    - *Siropo violato.*
    - *Siropo rosato d'infusione.*
    - *Siropo di succo di rose.*
  - *men potenti*
    - *Siropo d'endiuia.*
    - *Siropo di cicorea con rabarbaro.*
    - *Siropo di succo d'acetosa.*
    - *Siropo d'cicorea.*
    - *Siropo di ninfea.*

- Siropi, che preparano la pituita, ò flemma, che dir vogliamo
  - potenti
    - Siropo di due radici.
    - Siropo di cinque radici.
    - Siropo di stechade.
    - Siropo acetoso composito.
    - Siropo d'hissopo.
    - Osimel squilitico.
    - Siropo bizantino.
    - Siropo di marrubio.
    - Siropo di assenzo.
    - Siropo di prassio.
  - men potenti
    - Mel rosato.
    - Osimel semplice.
    - Osimel composto.
    - Siropo acetoso semplice.
    - Siropo di betonica.
- Acque di
  - Fenocchio.
  - Apio.
  - Assenzo.
  - Saluia.
  - Menta.
  - Boragine.
  - Buglossa.
  - Nepeta.
  - Sparago.
  - Persemolo.
  - Capeluenere.
  - Betonica.
  - Endiuia.

- Siropi, che preparano la bile atra ò malinconia, che chiamare la vogliamo
  - potenti
    - Siropo di timo.
    - Siropo di epitimo.
    - Siropo di pomi.
    - Siropo di calamento.
    - Siropo di scolopendria.
    - Siropo di bizantino.
  - men potenti
    - Mel. rosato.
    - Siropo di lupoli.
    - Siropo di fumaria.
    - Osimel semplice.
    - Siropo di buglossa.
- Acque di
  - Melissa.
  - Basilicò.
  - Lupoli.
  - Fumaria.
  - Assenzo.
  - Boragine.
  - Buglossa.
  - Scolopendria.
  - Maiorana.
  - Fior di sambuco.
  - Fior di ginepro.

Siropi,

Siropi, che preparano la bile flaua.

- del capo
  - Siropo di ninfea.
  - Sir. di papauere.
  - Acque di
    - Lattuca.
    - Piantagine.
    - Ninfea.
- del torace
  - Siropo violato.
  - Siroppo di zizole.
  - Siropo di mirto.
  - Sir. di liquiritia.
  - Iulep violato.
  - Acque di
    - Viole.
    - Orzo.
    - Capeluenere.
- del ventricolo
  - Siropo acetoso.
  - Sir. di suco d'acet.
  - Sirop. di cotogni.
  - Siropo d'agresta.
  - Siropo di mirti.
  - Acque di
    - Lattuca.
    - Cicorea.
    - Acetosa.
    - Piantagine.
    - Rosa.
- al fegato
  - Sir. di succo d'end.
  - di cicor. con raba.
  - Sirop. acetoso semp.
  - Sirop. bizantino.
  - Acque di
    - Endiuia.
    - Acetosa.
    - Cicorea.
    - Porcellana.
- della milza
  - Sirop. violato.
  - Sirop. acetoso semp.
  - Sir. di due radici.
  - Acque di
    - Endiuia.
    - Buglossa.
    - Boragine.
    - Scolopendria.
- delle reni
  - Sir. acetoso semp.
  - Sir. acetoso comp.
  - Sir. d'endiuia.
  - Sir. di viole.
  - Sir. di liquiritia.
  - Acque di
    - Endiuia.
    - Malua.
    - Semi composti freddi.
    - Solatro.

Siropi, che preparano la pituita.

- del capo
  - Mele.
  - Siropo di betonica.
  - Siropo di sticcade.
  - Acque di
    - Betonica.
    - Saluia.
    - Maiorana.
    - Rosmarino.
- del torace
  - Mel violato.
  - Siropo d'hissopo.
  - Siro. di calamento.
  - Siropo di liquiritia.
  - Acque di
    - Scabiosa.
    - Capeluenere.
    - Hissopo.
    - Saluia.
    - Enula campan.
- del ventricolo
  - Mel rosato.
  - Siropo di menta.
  - Siropo d'assenzo.
  - Acque di
    - Menta.
    - Assenzo.
    - Melissa.
    - Fenocchio.
- del fegato
  - Siropo d'assenzo.
  - Siropo d'eupatorio.
  - Osimel semplice.
  - Osimel comp.
  - Acque di
    - Cuscuta.
    - Cicorea.
    - Assenzo.
    - Apio.
    - Eupatorio.
- della spienza
  - Siropo d'eupatorio.
  - Siropo di timo.
  - Siropo di epitimo.
  - Siro. di calamento.
  - Osimel sẽpl. e comp.
  - Acque di
    - Cuscuta.
    - Genestra.
    - Scolopendria.
    - Calamento.
    - Buglossa.
- delle reni
  - Sirop. di due radici.
  - Osimel semplice e composto.
  - Acque di
    - Sparago.
    - Sassifragia.
    - Fenocchio.
- dell'vtero
  - Sirop. di matricaria.
  - Sirop. di artemisia.
  - Siropo di rubea tin.
  - Osimel semp.
  - Osimel comp.
  - Acque di
    - Artemisia.
    - Matricaria.
    - Melissa.
    - Nepeta.
    - Fenocchio.

- Siropi, che preparano la bile atra —
  - del capo — Siropo di lupoli, Siropo di fumaria, Siropo di pomi, Osimel. — Acque di: Melißa., Basilicò., Fumaria.
  - del ventricolo — Mel rosato — Acque di: Boragine., Buglosßa.
  - del fegato — Mel rosato — Acque di: Boragine., Buglossa.
  - della spienza — Siropo di timo, Siropo di epitimo, Osimel. — Acque di: Scolopendria., Maiorana.

TAVOLE INTORNO A I MEDICAMENTI purgati in forma liquida.

- Medicamenti, che purgano la bile flaua —
  - potenti —
    - Elettuario di succo di rose.
    - Diapruno solutiuo.
    - Elettuario di psilio.
    - Catartico imperiale.
    - Confetione d'Hamech maggiore.
    - Elettuario di Episcopo, ouer Elescof-
    - Diafinicon.
    - Diaturbiti con rabarbaro.
    - Elettuario rosato.
    - Diacartamo.
  - men potenti —
    - Casia fistulare.
    - Siropo rosato solutiuo.
    - Siropo violato solutiuo.
    - Manna con Rabarbaro.
    - Diapruno semplice.
    - Diacatolicon.
    - Elettuario di sebesten.
    - Diacasia con manna.
    - Elettuario lenitiuo di manna.

Medicamenti, che purgano la pituita

- *potenti*
  - Catartico imperiale.
  - Elettuario d'episcopo ouer Elescof.
  - Elettuario indo il maggiore, & minore.
  - Diacartamo.
  - Benedetta lassatiua.
  - Diaturbith maggiore.
  - Diaturbiti con rabarbaro.
  - Hiera picra con agarico.
  - Hiera picra composta per clisteri.
  - Hiera logodio.
  - Hiera di Pacchio.
- *men potenti*
  - Coloquintida.
  - Diaturbith minore.
  - Hiera picra di Galeno.
  - Agarico.
  - Diafinicen.
  - Confettione Hamech maggiore.
  - Polue di medicamento di turbiti.

Medicamenti, che purgano la bileatra

- *potenti*
  - Diasena.
  - Confettione Hamech minore.
  - Elettuario di epitimo.
  - Catartico imperiale.
  - Diaturbiti con rabarbaro.
  - Polue di sena preparata.
- *men potenti*
  - Elettuario lenitiuo.
  - Elettuario lenitiuo di manna.
  - Diacatolicon.

De i medicamenti purganti in forma solida, ouero in forma di pilole.

Pilole, che purgano la bile flaua

- *potenti*
  - Pilole di cinque sorti di mirabolani.
  - Pilole aggregatiue.
  - Pilole di aloe.
  - Pilole auree.
- *men potenti*
  - Pilole di rabarbaro.
  - Pilole sine quibus.
  - Pilole pestilentiali.
  - Pilole d'eupatorio le maggiori.

Pilole,

- Pilole, che purgano la pituita
  - potenti
    - Pilole di hiera composta.
    - Pilole di hiera con agarico.
    - Pilole cochie.
    - Pilole inde.
    - Pilole artritice.
    - Pilole fetide le maggiori.
    - Pilole di luce le maggiori.
    - Pilole di hermodattili.
    - Pilole di euforbio.
    - Pilole arabice.
    - Pilole di benedetta.
    - Pilole di sarcocola.
    - Pilole di coloquintida.
    - Pilole di mezereon.
    - Pilole di opopanaco.
    - Pilole di Serapino.
  - men potenti
    - Pilole aßaieret.
    - Pilole di hiera semplice.
    - Pilole alefangine.
    - Pilole di agarico.
    - Pilole stomachice.
    - Pilole imperiali.
    - Pilole masticine.
    - Pilole di aloe lauato.
- Pilole, che purgano la malinconia
  - potenti
    - Pilole di pietra lazuli.
    - Pilole di pietra Armenia.
    - Pilole inde.
    - Pilole di luce le minori.
  - men potenti
    - Pilole di fumoterra.
    - Pilole di cinque sorti di mirabolani.

		Lohoc sano, & esperto.
		Lohoc di caoli.
Lohochi,	da frigidità, &	Lohoc di pino.
che conferi-	flemma grossa	Lohoc di squilla.
scono alla		Lohoc di polmone di volpe.
tosse cagio-		Lohoc buono all'asma.
nata		Lohoc d'aglio.
		Lohoc di farfara.
		Lohoc di papauere.
	da calidità, &	Diadraganto freddo.
	humor sottile	Diacodion.

TAVOLA DE I TROCHISCI, ouero, pastilli.

		Contra la cali-	Trochisci di assenzo.
		dità	Trochisci di canfora.
			Trochisci di ramich.
	al stomaco		Trochisci di spodio.
			Troc. di spodio con semi d'acetosa.
		contra il fetore.	Trochisci di cipero.
			Trochisci di viole.
		contra la frigi-	Trochisci di agarico.
		dità	Trochisci di eupatorio.
			Trochisci di ramich.
		contra la cali-	Trochisci di canfora.
		dità	Trochisci di rose.
Trochisci,			Trochisci d'eupatorio.
ouero pa	al fegato		Trochisci di assenzo.
stilli, che			Trochisci di rabarbaro.
conferisco		contra la frigi-	Trochisci di spodio.
no		dità	Troch. di spod. con semi d'acetosa.
			Trochisci di lacca.
		Contra la cali-	Trochisci di ramich.
	al cuore	dità	Trochisci di gallia moscata.
		Contra la cali	Trochisci di rabarbaro.
		dità	Trochisci d'eupatorio.
		Cōt. la frigidità	Trochisci di cappari.
		Contra il dolore	Trochisci di agno casto.
	alla spienza	Cōt. l'opilatione	Trochisci di lacca.

Trochisci, ouero pastilli, che conferiscono

- alle vene rotte nel petto
  - Trochisci di carabe.
  - Trochisci di terra sigilata.
- alle reni, & vesica contra l'esulceratione
  - Trochisci di vesicaria.
- all'intero, contra la retentione de mestrui
  - Trochisci d'agarico.
  - Trochisci di mirra.
- alle reni, contra l'vlcere & alla lussuria
  - Trochisci d'alchechengi.
- alle febri acute
  - Trochisci d'eupatorio.
  - Trochisci di berberi.
  - Trochisci di spodio.
  - Trochisci di rose.
  - Trochisci di viole.
  - Trochisci di anisi.
- alle febri flemmatice
  - Trochisci di lacca.
  - Trochisci di agarico.
- alle febri miste
  - Trochisci diarhodon.
  - Trochisci di rose, & di eupatorio.

TAVOLA DELLE CONSERVE.

Conserue, che conferiscono

- al ceruello
  - Zuccaro di rosmarino, di fiori di saluia, d'acori.
- à gli occhi
  - zuccaro di fiori di eufragia.
- al stomaco
  - zuccaro di fiori di fumoterra, di radici d'enula, di acori.
- al cuore
  - zuccaro buglossato, & boraginato Diantos, di herba acetosa.
- al stomaco, & al cuore
  - zuccaro rosato, zuccaro rosmarinato.
- al petto, & al polmone
  - zucaro violato, di fiori di hissopo, di fiori di capeluenere, di radici di maluauisco.
- al fegato
  - zuccaro di fiori di fumoterra, di fiori di persichi, di fiori di cicorea, d'herba acetosa.
- alla milza
  - zuccaro di fiori di cicorea.
- alle reni
  - zuccaro di fiori di ginestra.
- alla vesica
  - zuccaro di fiori di malua, di fiori di ginestra.
- all'vtero
  - zuccaro di fiori di saluia, contra il flusso delle humidità.

- Conditi, che conferiscono.
  - al stomaco.
    - Mirabolani chebuli conditi.
    - Mirabolani emblici conditi.
    - Gengeuo condito.
    - Cotogni conditi.
    - Cotognato detto Gratone.
    - Persichi conditi.
    - Pera moscatelle condite.
    - Cedri conditi.
    - Scorze di cedro condite.
    - Aranzi conditi.
    - Mandole verdi condite.
    - Nespoli conditi.
    - Ranzata.
  - al cuore.
    - Mirabolani citrini conditi.
    - Persichi conditi.
    - Pera moscatelle condite.
    - Cedri conditi.
    - Limoncelli conditi.
  - al fegato.
    - Mirabolani citrini conditi.
    - Pruniolata.
    - Gambi di lattuca conditi.
  - al flusso di senterico.
    - Corniolata.
    - Sorbolata.
  - alle febri ardenti.
    - Marene condite.
    - Gielo di marene.
    - Diamarenata.
    - Pruniolata.
    - Gambi di lattuca.
    - Zuccata.

Confetti

Confetti aromatici che cõferiſcono

- al ceruello
  - Aromatico
- al ſtomaco
  - contra la calidità
    - Diamargariton frigido
    - Diarhodon abbate
    - Roſata nouella
    - Triaſandali
  - contra la frigidità
    - Diagalanga
    - Aromatico roſato
    - Diaturbith con rabarbaro
    - Saponea
- al cuore
  - Diamargariton frigido
  - Roſata nouella
- al petto, e al pol mone
  - contra la calidità
    - Diadragantho frigido
    - Diadragantho con bolo magiſtrale
  - contra la frigidità
    - Diairis ſemplice magiſtrale
  - contra i catarri ſottili
    - Diacodion ſemplice
- al fegato
  - Diarhodon abbate
  - Triaſandali
- all'utero
  - Diamuſco matricale
  - Diamargariton calido.

Polui, che conferiscono —

al stomaco	Polue stomacale.
	Polue ducale.
al cuore	Polue cordiale magistrale.
	Polue per epithema cordiale.
contra la colera flemma, & malinconia	Polue lassatiua magistrale.
per purgare il capo, & soluere il corpo	Polue di sena.
contra la ventosità	Polue contra la ventosità magistrale.
à facilitar, & accelerare il parto	Polue per tal'effetto, e fassi in tre modi.
à prouocar'il latte	Polue per tal'effetto, e fassi in due modi.
alla prefocatione della matrice	Polue per tal'effetto magistrale.
alle sconciature	Polue per tal'effetto magistrale.
alle gengiue scarnate	Polue costrettiua magistrale.
al romper la pietra	Polue che rompe la pietra, e fa orinar.
contra l'orinar nel letto	Polue efficacissima per tal'effetto.
per corroder la carne cattiua	Polue per tal'effetto.
contra la malignità delle vlcere, & carne cattiua & superflua	Polue rossa detta precipitato.
all'incarnar, & conglutinar le ferite	Polue per tal'effetto magistrale,
contra a i vermi	Polue per tal'effetto magistrale.
contra la peste	Polue per tal'effetto magistrale.

Olij, che conferiscono	per gli affetti della milza	Olio di cappari.
	per reprimere il vomito, & il flusso	Olio di cotogno.
	per reprimere il flusso	Olio di mirto. Olio di cotogno.
	per le oppilationi della matrice	Olio cheirino.
	per lo dolore della matrice	Olio di croco.
	per confortar il coito	Olio di formiche.
	per la paralisia delle mani	Olio d'hipericon.
	per rompere le pietre delle reni, della vesica, & far orinare	Olio di scorpione.
	per leuare le macchie nate da malinconia	Olio di tartaro.
	per confortare, mitigar, e risoluere	Olio rosato completo.
	per incarnare, mondificare, risoluere, & consolidare	Olio d'abezzo.
	per corrodere, & mortificare	Olio di solfo.
	per consolidar le ferite, & nerui tagliati	Olio d'hipericon. Olio di lombrici terrestri.
	per leuare le cicatrici	Olio di mirrha.

Vnguenti,

er leuar le caligni, & mitigare il prurito de gli occhi — { Vnguento da occhi magistrale.

er fortificar, & confortar il stomaco — { Vnguento stomacale magistrale.

l petto, & al polmone — { Vnguento pettorale magistrale.

r confortar il cuore — { Vnguento cordiale magistrale.

ogni affetto della milza — { Vnguento splenetico magistrale.
Vnguento d'artania minore.

Vnguenti, che conferiscono — {

per ristringere i mestrui — { Vnguento di contessa.

contra la gonorrhea — { Vnguento per tal'effetto mag.

per conciliare il sonno — { Vnguento populeon.

per li affetti matricali — { Vnguento d'alabastro.

per mondificare il corpo da ogni macchia — { Vnguento citrino.

per le infiammationi, & tutti gli affetti caldi — { Vnguento rosato di Mesue.
Vnguento sandalino.
Vnguento frigidante di Galeno.

per sanar le ammaccature di percosse, & caldimenti — { Vnguento d'alabastro.
Vnguento di cerusa.

Sieffi, ouero collirii, che conferiscono
- al principio del mal de gli occhi — Collirio di memithe di Rasis.
- all'obtalmia, e dolor de gli occhi — Collirio bianco di Rasis.
- à maturar l'vlcere de gli occhi — Collirio d'incenso di Mesue.
- à riempir e saldar l'vlcere d'occhi — Collirio di piombo di Mesue.

Olij, che conferiscono
- per confortar il stomaco — Olio di lentisco. Olio di mentha. Olio di assenzo. Olio di mastice.
- per lenire l'asperità d'ogni parte del corpo — Olio di amandole dolci. Olio selsamino. Olio di seme di lino. Olio di seme di papauero. Olio di croco.
- per aprire le oppilationi — Olio di mandole amare. Olio di persico. Olio di been.
- contra le ventosità grosse — Olio di noci regie. Olio di cherua. Olio di giglio bianco. Olio petroleo, ouero di sasso. Olio camelino. Olio irino. Olio anethino. Olio cheirino.
- contra il spasmo — Olio di seme di lino. Olio volpino. Olio di ruta. Olio di pepe. Olio di croco. Olio di castore.
- per le creppature nate da frigidità, & siccità — Olio di frumento.

Olij, che conferiscono —

- per gli affetti nati da frigidità —
  - Olio di senape.
  - Olio di ruta.
  - Olio di spigo.
  - Olio di euforbio.
  - Olio petroleo, ò di sasso.
  - Olio di filosofi.
  - Olio laurino.
  - Olio sambucino.
  - Olio costino.
  - Olio volpino.
- Contra i dolori artetici, & de i nerui —
  - Olio di nocciole.
  - Olio di noci di India.
  - Olio di magiorana.
  - Olio d'hipericon.
  - Olio di castoreo.
  - Olio di ginepro.
  - Olio di termentina.
  - Olio laurino.
  - Olio sambacino.
- Contra i dolori del sedere
  - Olio di grisomele.
  - Olio di persico.
  - Olio di seme di lino.
- per cacciar la pietra delle reni, & della vesica —
  - Olio di ciregie.
- per prouocare il sonno —
  - Olio di seme di papauero.
  - Olio di nenufari bianchi.
- per l'ardore dell'orina —
  - Olio di seme di zucca.
- contra le podagre nate da calidità —
  - Olio di rane.
- contra la peste —
  - Olio di ginepro.

Vnguenti, che conferiscono

- *ad ogni scottatura*
  - *Vnguento da fuoco magistrale.*
  - *Vnguento di calce.*
- *per scacciar la rogna*
  - *Vnguento magno per tal'effetto in due modi.*
- *Contra le piaghe putride & maligne*
  - *Vnguento apostol icon.*
  - *Vnguento di tucia in tre modi.*
  - *Vnguento axreo.*
  - *Vnguento di piombo.*
  - *Vnguento egittiaco.*
  - *Vnguento di minio in tre modi.*
  - *Vnguento di calce.*
  - *Vnguento rasino magistrale.*
  - *Vnguento citrino magistrale.*
- *per generar carne nelle ferite, & consolidarle*
  - *Vnguento triafarmacon, altrimenti, di lithargirio.*
  - *Vnguento capello magistrale.*
  - *Vnguento da ferite magistrale.*
- *per mondificare, & incarnar le ferite delle parti neruose*
  - *Vnguento basilicon magistrale.*
- *per diffendere, che gli humori non corrino a i luoghi offesi, & feriti*
  - *Vnguento difensiuo.*
- *per mollificare*
  - *Vnguento mollitiuo magistrale.*
  - *Vnguento dialthea.*
- *per le ferite, & contusioni del capo*
  - *Vnguento di matrisilua.*
- *per lo spasmo, & per tutti gli affetti frigidi*
  - *Vnguento di bdellio.*
  - *Vnguento Agrippa.*
  - *Vnguento aragone.*
  - *Vnguento martiaton magistrale.*

Empiastri, che conferiscono.

per confortar, & fortificar il stomacho, & il fegato	Empiastro diafenicon.
per mollificar ogni durezza	Empiastro di meliloto.
per leuar il dolore di tutte le interiora nato da frigidità, & flatuosa temperie	Empiastro di bacche di lauro.
contra ogni affetto nato da humor freddo	Empiastro di senape.
per sanar la pleuresi, ouero ponta	Empiastro mirabile.
per mollificar, & risoluer ogni durezza nata da grossa materia mista con calda senza pericolo di attragere la materia al luogo	Empiastro di althea.
per risoluere, & estenuare il sangue morto sotto la pelle per battiture	Empiastro di cimino.
per reprimere il vomito de fanciulli, & di ogni altro, che non possi ritener cibo	Empiastro di crosta di pane.

Ceroti, che cõferiscono.

per ogni durezza delle parti interiori, & esteriori	Ceroto diachbilon bianco. Diachbilon magno.
per ogni difetto di ſtomaco nato da frigidità	Ceroto ſtomatico di Galeno.
per la doglia di ſtomaco, di fegato di milza, di ventre, e di matrice	Ceroto hiſſopo di Filagrio.
per digerire, & maturare tumori caldi	Ceroto diachbilon paruo.
per mollificare, riſoluere, & maturare le durezze, & infiationi	Ceroto mollitiuo magiſtrale in due modi. Ceroto hiſſopo. Ceroto hiſſopo di Filagrio.
per rinfreſcare, & diſſeccare valentemente	Ceroto di piombo magiſtrale.
per ſanare tutte le vlcere maligne	Ceroto di minio. Ceroto di tucia. Ceroto iſis.
per generar carne nelle ferite & conſolidarle	Ceroto di ſparadrappo. Ceroto capello magiſtrale. Ceroto gratia Dio.
per glutinare, & vnire	Ceroto barbaro grande & picciolo.
per probibir il catarro, che non deſcenda dal capo	Ceroto capitale.
per le fenditure, & ferite della teſta	Ceroto del conciliatore. Ceroto iſis di Galeno.
per ferite ſanguinolenti, tumori peſtilentiali, eſiture, abbruggiamenti, roture, contuſioni, sbattiture, & ammaccamenti	Ceroto diapalma.

Ceroti, che conferiscono	per le fratture delle oßa per le membra afflitte da dolori, per mollificare, & risoluere le dure aposteme di ogni parte del corpo	Ceroto oxicroceo. Ceroto nobilissimo, & valoroso per tal'effetto.
	per le reni, e massime di donne deboli, & grauide per conseruar'il feto, che non patisca sconcimento	Ceroto per le reni magistrale.
	per crepati, per constringere dissecare, & conglutinare	Ceroto per creppati.

IL FINE.

DELLE

DELLE OSSERVATIONI DI GIROLAMO CALESTANI PARMIGIANO.

PARTE SECONDA.

Nella quale s'insegna di comporre gli Antidoti, & Medicamenti, che più si costumano nell'Italia à vso della Medicina.

DISTINTIONE DELLI SIROPI.

I Siropi, i Giuleppi, & i Robub sono liquori costumatissimi nella Medicina, & da gli Arabi primamente ritrouati, & così da quelli nominati. Il siropo è propriamente così detto da Siria regione, onde n'ha hauuto, se non c'inganna il Siluio, i primi inuentori. Si possono l'vno, & l'altro (essendo d'vna maniera istessa, e d'vna fattezza medesima, nè d'altro differenti, che del nome) dire, che sieno tutti siropi, & per lo significato ancora del proprio nome, ilquale appo de Greci, & de noi Latini altro non suona siropo, che potione, & così il Giuleppo, potione semplice. Il Rob, ouero Robub (che Robub si chiamano più Rob insieme nel numero del più) ha questa differenza dal siropo: che quello è succo composto con mele, ouero con zucchàro, ò con materia altra simile (intendendo però di que' siropi, che vanno fatti di succhi) & questo è succho semplice inspissato al Sole, ò al fuoco, & venuto à quella consistenza, nella quale veggiamo la sapa eßere ridotta dalle donne, ò altro, che la faccia, nel cuocerla nel tempo dell'estate nelle vendemie. La cui sapa essa anchora, come è noto, è detta Rob, & assolutamente intese per lo più nobile d'ogni altro, per la dignità del vino tra tutti i succhi: benche nella più parte de Robub vi si mescoli del mele, ouero del zucchàro, ò penidi, ò cosa altra simile, è ciò fatto à sola cagione, che li succhi si conseruino, nè si corrompino. Per questa ragione si mettono anchora ne siropi, acciocbe conseruano i succhi, i decotti, & le infusioni loro: & non già perche habbino, o gli dieno più virtù; perciocbe ella non consiste nel mele, nè nel zucchàro: ma si bene nelli succhi, ne decotti, & nelle infusioni. Et si possono i siropi dire, come veramente sono, succhi, ouero decotti, ò infusioni conseruati, ò da mele, o da zucchàro, o da materia altra tale.

I Giuleppi, de quali è stato fin hora prima il ragionare nostro, si ponno dire, che sieno siropi semplici, facendosi di chiarissima acqua lambicata, ò di rose, o di viole: che altri di queste due sorti non si costumano. Et così con dette acque deono esser costumati, & non già, come fanno quasi hoggidì la più parte de gli speciali con pura acqua di pozzo, ouero di fonte, con spruzzaruene poco della lambicata: percioche quella è inualida à questa. Sappiasi però che gli antichi intesero (si come benissimo si comprende ne scritti, & regole loro) per acqua rosata, & violata quella fatta per infusione, ouero decottione, & il succo anchora, & così di molte, & molte altre herbe: Et già vn tempo chiamarono, (& trouasi anchora in scritto Giuleppo rosato) il siropo, che facciamo, & che da tutti s'vsa generalmente, d'infusione il semplice di rose: & così il violato medesimamente. I quali dopo da moderni, & ottimamente, si come diremo hor hora, sono stati mutati: si che in vece dell'acqua fatta per infusione quella hanno tolta fatta per sublimatione di lambico, & anchora che per l'acqua rosata, ò violata fosse quella intesa fatta per infusione, come chiamiamo noi quella di rose lambicata, & mista con muschio acqua muschiata, per esso muschio, col quale è fatta odorifera: così medesimamente l'acqua pura fatta virtuosa, ò con rose, ò con viole, chiamasi rosata, ò violata, & rosacea, & violacea anchora alcune volte. Et stante, che questa ragione vaglia per il nome dell'infusione; nondimeno poi però sempre nelle ordinationi, doue la trouiamo rosata, o violata, quella operiamo fatta, per lambicatione. Della mutatione, che habbiamo detto, che licentiosamente si hanno tolta i moderni nel permutare la infusione nell'acqua di rose lambiccata, diciamo, che non sono da biasmare; percioche non hanno fatto male, conferendo la lambicata alle infiammationi del cuore, dello stomaco, & del petto, con la facultà, che ha di refrigerare, d'essiccare, & confortare: doue in contrario la infusione è di virtù astersiua, mondificatiua, & solutiua. Perche questo Giuleppo d'acqua lambicata è, che si deue parare: ma non però fatto di quella maniera, che fare sogliono la più parte de gli Speciali, che per ornamento tengono nelle ingistarette su le botthege fatto quasi tutto d'acqua pura di pozzo, ouero di fonte con zuccharo, & con poca acqua lambiccata; perciò che è inualido, non essendo questo altro, che zuccharo fatto con pura acqua potabile. Si fa bene esso Giuleppo ottimamente & virtuoso in questo modo.

Giuleppo rosato magistrale.

Piglinasi di buon zucchoro libre 4. & chiarificasi con libre due d'acqua pura, & altretanto d'acqua di rose, tenendolo nel principio, mentre si alza & leua il boglio, spruzzato con goccie di limoni, o di naranzi. Il quale fatto chiaro, & cotto si cola, & si serba. Questo Giuleppo rosato gioua al cuore, allo stomacho, & al petto infiammati. Dassi nelle febre ardenti con diuerse acque lambicate, & comune anchora, ma sia cotta. È vsato continuamente ne tempi arsiui dell'estate con dette acque, & con la comune anchora senza esser cotta per più amabilità, ma questa vsano i sani. Estingue à ciascun modo, che sia dato, la sete mirabilmente, ma veniamo al violato.

Giuleppo violato magistrale.

Il Giuleppo violato vale alle febri d'infiammatione: & fa con più efficacia alle indispositioni del petto, come alle asperità, & alla tosse, che non fa il rosato. Et si compone nel modo di quello, & operasi il più nel verno.

Osseruatione ne Giuleppi rosato, & violato.

Questi due Giuleppi descritti sono, perche si concordano, & si laudano per esser valorosi ne loro effetti. Sappiasi, che nel bollire, che fanno, si consumma più tosto la peggiore parte dell'acqua comune restandone la migliore della lambicata, come assai bene alla facoltà, & al gusto, che si fa di loro si proua & si conosce. Di più valorosa compositione gli descriue Mesue, cioè con due parti di zucchara, & tre d'acqua rosata, ò violata: che sono questi.

Piglinsi di acqua rosa libre quattro, di zucchar fino libre due, & se ne fa Giuleppo. Si puo etiandio comporre Giuleppo di decottione, ò infusione di rose secche con acqua acciaiata ne flussi del corpo, & in restringere il vomito valorosissimo.

Giuleppo violato in altro modo.

Trouisi quattro libre di acqua di viole, & due di zucchara, & facciasene Giuleppo. O in luogo dell'acqua, pongasi il succo come vogliono li migliori Medici, & sarà più efficace, ò non hauendo succo, pongasi in acqua di viole la conserua di viole quanta fa bisogno, che darà odore, & sapore di viole: nel medesimo modo etiandio si puo fare il Giuleppo rosato, aggiugnendo all'acqua rosa alquanto di zucchar rosato, & sarà mirabile, & più conforterà, che quantunque altro. Scriue anco Mesue ne suoi libri di medicina là, oue ragiona dell'acqua de ceci un delicatissimo Giuleppo, & ottimo al petto, & al polmone, ilquale è il seguente.

Giuleppo di vua passa.

Cuocasi in acqua quella quantità di vua passa, che sia conueneuole. Poi della decottione ne piglierai vna parte, & di peneti meza, & faccianʃi insieme bollire, fino che basti.

Puossi fare similmente Giuleppo d'acqua di acetosa, di fiori di boragine, & di quale altra si voglia sorte. Hor discendiamo à raccontare le virtù, & compositioni del siropo acetoso.

Siropo acetoso semplice di Mesue.

Il Siropo acetoso semplice, la cui eccellenza (come è riferita da tanti sapienti) è veramente grande; perciò che fa egli valorosamente alle materie calde fredde, grosse, sottili, tenaci, & appiccanti, & se v'è nulla d'infrigidatione si parte subito, non leuata però via la virtù sua penetratiua, allega Mesue, adducendone la fede, che ne fa Galeno per lo suo oximele semplice il quale da questo siropo in altro non è differente, fuori, che di hauer quello il mele in luogo del zucchare. E di certissima virtù, & comune à tutte le materie, ecetto, che all'humore melanchollico, per essergli congiunto, & simile in complessione, essendo pure anch'egli di natura freddo, & secho: benche non si stia però, che non si dia nella quartana, alla quale v'è pur gioueuole per la virtù, ch'esso hà d'incèdere, d'attenuare, & di fare penetrare la virtù delle altre medicine nelle parti, doue da se stesse non passarebbono, diuidendo il duro malageuole. Et questo fa tutto egli per la natura, & facoltà dell'aceto, per lequali digerisce la cholera, & la flemma, assottiglia gli humori grossi, taglia gli uiscosi, mollifica gli duri, eradica gl'inetti, apre i meati chiusi & oppilati, prouoca l'orina, resiste alla putredine, & se u'è malitia, la corregge. Facilita il uomito, raffredda l'incendio, acqueta la sete, & uale nelle febri pestifere: ma guardare si dee però di darlo doue sia pericolo, & flusso di differentia. Prendansi di zucchar ottimo libre

timo libre cinque, & chiarificasi con libre quattro di pura acqua di fonte, et insieme in vaso di pietra bollano tanto, che si scema la metà dell'acqua, gittandone la schiuma di continuo, poi s'infondino di vino fatto aceto due parti nel leue, e nel mediocre tre parti, & nel forte quattro parti, & con facilità si cuoca debitamente.

Osseruatione nel siropo acetoso semplice di Mesue.

Questo siropo acetoso semplice, così detto dalla semplicità della compositione sua, & da gli epitheti anchora d'altri siropi acetati, è famosissimo, & vsitato molto da ciascuno. La compositione hauendola de gli altri meglio descritta Mesue, da lui l'habbiamo tratta integramente: auenga nelle facoltà habbiamo il dire tenuto più diffuso, & lungo: ma non già mendacemente, prouandosi egli tanto valoroso, & così magnificato da tanti saui. Et quantunque Mesue esplichi questa compositione chiara, & bene; non però pare che sia da tutti intesa: che vogliono alcuni la partitione dell'aceto, ciò quel dire in leue, in mediocre, & in forte, sia attribuita alla qualità di esso aceto; & non alla quantità sua, come altri vogliono poi con miglior senso. Et tra tutti è vn certo Messer Paulo Villani speciale di Napoli, che s'affatica (benche con ragioni friuole) sostentare; & dare à vedere, che alla qualità s'habbia intendere dell'aceto: ciò se esso si è leuemente acuto, si faccia il siropo con quattro parti: & se in acutezza sia poi mediocremente tra debole, & gagliardo, si faccia con tre parti: & se in estremo sia acutissimo, si faccia con due parti: Altri poi di parere contrario dicono, & con miglior ragioni, che non alla qualità, ma alla quantità si deue intendere, & secondo anchora l'essere delle indispositioni de gl'infermi. Et questo vltimo modo è quello, che si osserua, che si lauda, & che si tiene per più vero da più periti. Et perche, si come è ancora la openione de gli antici, in questo siropo, che triplicatamente, cioè à tre modi si doucrebbe tener parato, essendoui soura più intentioni, l'vno fatto con due parti di aceto, l'altro con tre, & l'vltimo con quattro, molti hanno voluto, & detto, che così triplicatamente si douria esso siropo tenere parato; & altri che nò. Il Brasauola Medico Eccellentissimo ha scritto sopra questo siropo, che insupplimento di tutti tre basta, che si tenghi solamente il debole, alquale poi sempre accadendo vi si può aggiungere la quantità dell'aceto delli due altri. Alcuni hanno ancho detto, che sia meglio tenerlo tra due estremi, & sia il debole, & il forte, con i quali volendo poi il mediocre, si hauerà misciando vna parte insieme di ciascuno. I cui modi quantunque siano laudabili, non però si osseruano, che'l mediocre solo è, che si tiene parato, & che più si lauda, il quale ancora si può col porui dell'aceto farlo gagliardo, & per contrario, con poco di zucchero giluppato farlo debole. Si che'l senso, ch'è nella iscrittione del dire leue, mediocre, & forte, s'intenderà alla quantità dell'aceto, & alla qualità, nell'acetudine sua, che troppo tale openione si discosta dalle intentioni del siropo, che à tutti i modi ch'esso sia preparato, deue essere l'aceto d'vna perfettione medesima. Questo mediocre, ch'è l'osseruato, si appressa più de gli altri due alla regola, & portione dello aceto, che hanno più altri siropi acettati, si come nel siropo de bisanti, nell'accetoso con radici, nell'oximele semplice, & molti altri simili: che'n tutti ve n'entra per cadauna libra, che siano, libra meza. Vuole l'auttore, che si cuoca questo siropo in vase di piera, à finche non sia dipoi di aspro, & ruginoso sapore, si come seria

cuocendo-

cuocendolo in vasi, che fussero di rame, di bronzo, ò di ferro. Per lo quale sapore aspro, & spiaceuole, che ne traherebbe dalla rugine de detti vasi, ne feria ancora pericolo di potere nuocere & non poco à coloro massimamente, che fussero diffettosi, & atti ad incorrere nella elefantia, che è vna specie di lepra, in cancro, in doglia di fegato, di milza, & in altri mali, come benissimo al suo luogo attesta Serapione.

Osseruatione nel siropo d'endiuia semplice magistrale.

Il siropo d'endiuia semplice vale principalmente ad ogni infiammatione, & calidità del fegato, & di tutti i membri nutritiui, & conuien molto al morbo laterale fassi così. Toglionsi di succo di endiuia domestica ben depurato libre otto, di zucchero chiarificato libre cinque, le quali cose fannosi bollire insieme, poi si colano, & si cuocono à debito modo.

Siropo d'endiuia semplice magistrale.

Questo siropo d'endiuia semplice è magistrale, & è molto in vso, & è quello, che generalmente (non vi essendo altra specificatione) si ha da intendere sotto questo nome, ch'egli ha d'endiuia semplice, & ancora come è nominato da molti, di succo d'endiuia. Si chiama così semplice à rispetto di tre altri siropi detti d'endiuia composti: l'vno di Gentile Fuligaato, ch'è in vso in alcune parti; l'altro di Nicolò: & l'vltimo di Francesco Pedemontio, i quali appo noi non si costumano. Il Suardo pone anch'egli siropo d'endiuia semplice nel suo Thesauro di libre quattro di zucchero, & libre tre di succo d'endiuia. Ma è falso, & impotente à questo: ne gli corrisponde in virtù, ne meno alla migliore regola, che s'ha ne' siropi. Laquale è, che nella più parte, che si prouano efficaci, vi si mette per ogni libra di zucchero, ò di mele, libre vna & meza di succo, ò decotto, ò infusione, la cui regola così l'habbiamo noi conosciuta, cauatola da prudenti auttori; & è estimata buona, & giusta da ogni perito; quantunque in alcuni siropi non così puntalmente vi sia oßeruata, o per cagione della delicatezza, ò della natura delli liquori, o della necessità ne gl'infermi. L'endiuia domestica, che togliamo per trarre il succo è propriamente l'hortolana à ciascun nota: benche molti habbiano costumato da qui indrieto; & lo costumano ancora ignorantemente, & ostinati in far questo siropo col succo d'vna maniera di lattucaccia saluatica, che malamente chiamano endiuia, & è la istessa, che nomina Dioscoride Hieracio maggiore, ouero sonchiri: auenga che più tosto vogliono alcuni altri; che sia questa la lattuca seluatica di Dioscoride, laquale in questo caso è da fuggire, come Medicina violenta, & venenosa, tirando ella più tosto alla somiglieuole natura del papauero, che à quella della endiuia. Alcuni per la domestica endiuia quella credono che sia, ch'è comunemente detta cichorea domestica, per eßer del medesimo nome, & specie detta, & scritta da Dioscoride, & da Galeno: ma s'ingannano. Et più diffusamente ne ragionaremo nel siropo di cichorea di Nicolò.

Siropo di succo di cichorea magistrale.

Il siropo di succo di cichorea può il medesimo, che quello d'endiuia: ma non tiene tanta frigidità & humidità. Ha valore nelle oppilationi del fegato, & lo rinfresca. Estingue l'infiammationi della febre, & quelle, ch'inducono sete. Il modo di comporlo è tale. Si prendono di succo di cichorea ben depurato libre otto, di zucchero chiarificato libre cinque, misti insieme si fa siropo al modo di quello d'endiuia.

Osseruatione nel siropo di succo di cichorea magistrale.

Questo siropo di succo di cichorea è magistrale, come quello d'endiuia. Non si legge la compositione sua appresso d'auttore alcuno. Deuesi nell'ordinatione, che ne fanno i Medici, bene auertir d'intenderlo per rispetto del siropo semplice di cichorea di Nicolò senza reubarbaro, per loquale in auertẽtemente hãno alle volte alcuni inteso, & doperato questo di succo. Onde ottimo sia farselo sempre specificare à Medici. La cagione, che non tanto questo siropo di succo di cichorea non rinfresca, come quello d'endiuia auiene per non participare tanto la cicorea, come l'endiuia dell'humido, e dell'acquoso: & all'hora più massimamente, se la cichorea è della seluatica, per esser questa più asciutta: benche sia più amico allo stomaco.

Siropo di lupoli magistrale.

Il siropo di lupoli purga moderamente la cholera citrina, mondifica il sangue, & lo chiarifica, & con gran giouamento acqueta la sua infiammatione. Vale anchora grandemente alle febri choleriche, & alle sanguigne, & fa per la congiuntione del succo di fumiterra all'infermità produce dall'opilationi, & da gli humori adusti, & ha del lenitiuo. In questa maniera il componiamo. Si toglion di succo di lupoli libre quattro di succo di fumiterra libre due, che siano purificati, di zucchare libre cinque: delle quali tutte cose insieme si fa siropo, & si serba.

Osseruatione nel siropo di lupoli magistrale.

Questo siropo di lupoli è pur magistrale, & molto vsitato. Per magistrale s'intendono quelle descrittioni, che di nuouo alla giornata, & primamente ancora si trouano, ò ci sono date; non da tutti costumate; ne scritte. Puossi preparare questo siropo di succo solo di lupoli, come pur vogliono alcuni Medici, per così hauerlo commemorato Mesue nel capitolo delli Volubici. Noi osseruamo il descritto magistrale, & così l'osseruano tutti gli speciali; auenga ch'alcuni caprizosamente con libre sei di zucchare.

Siropi di fumiterra semplice magistrale.

Il siropo di fumiterra semplice solue il corpo adagiamente, purga la cholera, & gli humori adusti, & salsi. Mondifica, & chiarifica il sangue, conforta lo stomacho, il fegato & tutte le interiora. Conferisce alle febri coleriche, & a quelle, che sono cagionate dalla opilatione: fassi così. Si pigliano di succo di fumiterra depurato libre quattro, di zucchare libre due & meza, si mescolano insieme, & chiarificandoli se ne fa siropo.

Osseruatione nel siropo di fumiterra semplice magistrale.

Questo siropo semplice di fumiterra è magistrale, & è quello, che si ha sempre da intendere per lo semplice, à differentia del maggiore, di che al suo luogo diremmo. Credono alcuni che essendo ordinato siropo di fumiterra senza specificatione di composito, ò semplice, si habbia intendere il maggiore, per esser di virtù superiore à questo fatto di succo semplicemente. La cui openione puo esser buona; ma non però si accetta; ne si osserua. Altri sono, che tengono, che per il semplice siropo di fumiterra quello si debba intendere, che dopo il maggiore descriue Mesue con nominatione di semplice, il quale è scammoneato, & composito di succo, di decotto, & zucchare: ma questi al parere de più periti si ingannano. Et noi per Auttori autentici trouiamo non si essere mai costumato que-

sto si

sto si fatto ultimo siropo à loro tempo, ne meno è concesso, che si costumi al nostro.

Siropo rosato semplice di Mesue.

Il siropo rosato semplice è conueneuole in estinguere la sete nelle febri acute, & in rimuouere da quella la souerchia calidità. Conforta il cuore, lo stomaco, il fegato, resiste alla putredine, & ha valore ne i tempi pestiferi. Questo si compone così. Prendansi acqua di infusione semplice di rose rosse lib. cinque, zucchate libre quattro, si chiarificano insieme, & se ne fa siropo.

Osseruatione nel siropo rosato semplice di Mesue.

Questo semplice siropo rosato, ò d'infusione, ò verde, che con tutti questi nomi è detto, è vsitatissimo, & degno molto. Lo descriue Mesue nell'Antidottario sotto nome di giuleppo rosato.

Siropo di rose magistrale.

Il siropo di succo di rose è efficace nelle febri acute, & vie più, che acute, & dato in debita quantità solue: ma lentamente. Toglionsi à comporlo di succo di rose libre tre, di zucchato altretanto, & insieme si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di succo di rose magistrale.

Questo siropo di succo di rose è in vso, in alcune parti sono di quelli che lo preparano con succo di rose incarnate: accioche sia più solutiuo, & perche non hanno copia di rose. De gli altri sono, che osseruano quello d'Auicenna fatto con libre due di succo di rose, & lib. 4. di mele, & onza vna di scammonea. Et di quelli vi sono, che in luogo del mela vi mettono tanto altro zucchato, & l'vsano.

Siropo rosato solutiuo magistrale.

Il siropo rosato solutiuo è costumatissimo, & da se solo, & con altri medicinali nelle purgationi. Il quale per esser purgatiuo, e molto piaceuole, s'è fatto apo ciascuno famigliarissimo. Solue senz'alcuna molestia la chollera gialla, & mondifica il sangue da quella, & chiarifica. E vtile all'Itteritia, apre l'oppilationi del fegato, & dello stomaco, & gli conforta insieme col cuore, & gli mondifica. Et è di grande vtile nelle febri choleriche. Onde preparasi in questa guisa. Piglinsi libre sei di acqua di infusione di rose solutiue, quattro di zucchato grosso, & insieme unito, si fa siropo chiarificandolo, & dassene da una fino à quattro oncie.

Osseruatione nel siropo rosato solutiuo magistrale.

Questo siropo rosato solutiuo è usitatissimo appresso di ciascuno, & è moderno. E uno di benigni, & clementi solutiui, che si operino. L'infusione con laquale ua egli composto, si fa come quella del rosato semplice, eccetto, che ua infusa da dieci, insino dodici uolte, & non più; quantunque in fino à quindeci, & à sedici la faccino infondere alcuni Medici: percioche fattosi l'acqua molto grossa, (& ne da all'hora il segnale, che n'escano le rose molto uiuaci, senza hauere lasciato la rubicondità del colore nella acqua,) & non puo (à giudicio pero nostro) comporre più l'acqua la possanza delle rose. Auertendo à questo, che le rose sieno delle incarnatiue, & domestiche de gli horti; perche le seluatiche colte nelle campagne sono di poco, ò di nullo ualore nel soluere. Il dimostreremo al suo luogo nell'infusione istessa. Il modo di fare il siropo non habbiamo anchora ueduto, che alcuno l'habbia scritto: l'habbiamo ben ueduto da più dispensatori comporlo à diuersi modi. Alcuni lo prepa-

rano nella preparatione del semplice rosato, ciò di libre cinque d'infusione, & libre quattro di zucchard, & questi non fanno male. Et alcuni altri, anzi la più parte lo preparano di zucchard, & infusione ad vguale portione, & questo solue meno. Ma la compositione sua vera deue essere: si come l'habbiamo noi descritta, di tre parti di infusione, & due di zuccharo. Et tale l'osseruano i più periti. Sogliono alcuni, fatto, che sia esso siropo, accioche non candisca; porui nel bollirlo al fuoco per ogni libra, che sia il zuccharo, onza vna di mele.

Siropo rosato solutiuo con Reubarbaro.

A fare il siropo rosato solutiuo con reubarbaro toglionsi di siropo rosato solutiuo libre tre, & si pone sopra al fuoco, & dato, che vi habbia due, ò tre bollori, vi si meschia pur all'hora mentre ch'esso è caldo la spremitura d'onza vna, & meza di ottimo reubarbaro, che sia stato in macera per sei hore in basteuole quantità d'infusione rosata solutiua, con aspersion d'alcune goccie di buon vino, & scropoli due di spigo nardo. Et cotto subito à debita consistenza, si serba. Et questo è vno de buoni siropi, che s'abbiano nella medicina. Puo il medesimo, che quello di tre infusioni, c'habbiamo detto: ma con più efficacia.

Siropo di rose secche magistrale.

Il siropo di rose secche vale à flussi, conforta, & è stittico, & fassi così. Prendansi acqua d'infusione fatta di rose secche, & zuccharo buono, tanto dell'vno, quanto dell'altro, & fassene siropo.

Osseruatione nel siropo di rose secche magistrale.

Questo siropo fatto di infusioni di rose secche, è magistrale, & è in vso. Si fa essa infusione al modo di quella di rose fresche, ma non vi si mette tāta quantità di rose, ma solamente bastano libre quattro di rose secche: doue nella semplice rosata ve ne entrano delle fresche libre dodici in libre quindeci di pura acqua. Alcuni hanno scritto, che si dee fare ad vn modo medesimo, ma non si puo, come ci siamo noi certificati dalla esperientia; percioche la acqua non puo comportare tanta quantità di rose secche; che troppo si fa à detto modo la infusione Mucaio è viscoso, grosso, & difficile à colarsi. Stimano ancora alcuni, che queste quattro libre di rose sieno troppo, per hauere elleno così secche ristretta in se la sostanza di quindici, ò diciotto libre delle verdi.

Mele rosato magistrale.

Il mele rosato conforta, & mondifica lo stomacho, digerisce le materie flemmatiche, che sono in quello, gioua à melanconici, & è liquor di calda complessione: fassi in questo modo. Si pigliano di infusione semplice di rose rosse libre quindeci, di mele buono lib. x. si chiarificano, & insieme si cuocono à guisa di siropo, & serbasi.

Osseruatione nel mele rosato magistrale.

Questo mele rosato è in frequentissimo vso: & tanto, c'hoggi mai è famigliare à ciascuno. Et nella guisa in cui l'habbiamo noi descritto, è chi l'osserua. Due meli rosati prima di questo sono stati vsati da ogn'vno, delli quali l'vno era di Mesue & l'altro di Nicolò. Quel di Mesue era composto di due parti, di rose tagliate minutamente, & di mele altre tāto, & insieme si componeuano nel modo, che si fa del zucchar rosato, et era della istessa fattezza, & dauasi, come quello, à digiuno. Quello di Nicolò componeuasi con libre dieci di mele spumato, libre quattro di rose fresche mi-

sche minuzzate, & libra vna di succo di rose, colauasi, & questi erano i meli rosati, che osseruauano, & che poscia per lungo tempo si sono osseruati, l'vno era colato, & l'altro non colato. Et amendue, come ne Testi, doue essi sono descritti, veggiamo, erano parimente chiamati meli rosati, ouero rhodomeli, ò geleniabin, il cui nome tanto importa in Arabico, quanto à noi Latini rose condite in mele. Hanno le condite in zucchar o (& queste sono il zuccharo rosato) vn nome simile, il quale è feleniabin, ouero secondo alcuni altri, geleniabin. Del siropo rosato, & de gli oximeli sono talmente iscritti i nomi, il siropo geliabin, et lo oximele secaniabin, squingebin, stangebin, & altri simili. I quali per essere differenti, ma però di vn medesimo suono, gli habbiamo qui detti, à finche sieno intesi, se mai nelle descrittioni ci si auenisse in questi nomi: benche poco pensiamo, che ci habbino accadere, per il fuggire, che ne fanno i Medici moderni in tutte le ordinationi loro di hoggidì. Questi sì fatti nomi, & vocaboli barbari, non si è sempre da tutti intesi.

Mele rosato in altro modo.

Ecci un'altro mele rosato, che è efficacissimo: per ilquale cõporre si tegliono le frõdi di rose tagliate minutamente libre due, le quali poi che hanno dati alcuni bollori in libre quattro di acqua pluuiale, si spremono, et cõ essa spremitura, et succo di rose, & melle bonissimo libre 4. di ciascuno si fa, chiarificandoli il mele rosato, & vsasi.

Osseruatione nell'altro mele rosato.

La compositione di questo mele rosato ha somiglianza alla vltima del mele rosato di Mesue; ma questa è stimata più valorosa, & non si osserua fuori, che da alcuni partitamente. Quello di Mesue si compone con parte vna di rose tagliate benissimo, di succo di rose parte vna, & meza, mele parti tre. Hassi da auertire in questi meli rosati, che habbiamo detti, & nel zuccharino, che diremo, di farli tutti di rose rosse di vera rossezza, saluo il solutiuo, che va fatto della infusione delle incarnate per essere queste più. Le rosse sono di migliore sostanza, confortano, & rinfrescano ancora più. Ci souiene hora, ragionando di questi meli rosati, che componendo noi il primo, che habbiamo discritto, (che sempre quello habbiamo osseruato & osseruiamo) vennero à noi à caso in bottega due speciali in buona età, & da noi riueriti: che non poco con essi contrastassimo, volendo sostentare la migliore compositione del mele rosato, esser quella di Nicolò: ma furono pure da noi con viue, & vere ragioni conuinti, & fattogli conoscere la debilità del suo, che laudano di Nicolò. Et che era impossibile comporlo, & colarlo senza lo aiuto di molta acqua, e sempre finito che esso era, sapeua di arsiccio, ò di sapore maligno: oue all'incontro il nostro fatto d'infusione era saporito, con aggredeuole amarezza, & redolentia molta di rose.

Mele rosato zuccharino magistrale.

Il mele rosato zuccharino è gratissimo al gusto. Fa per persone nobili, e delicate. Ha il valore del primo: ma è più piaceuole. Al che fare, si prendono infusione di rose semplice libre cinque, di mele buono libre due, di zuccharo libra vna. Di tutti insieme si fa il mele rosato, zuccharino, & serbasi.

Mele rosato solutiuo magistrale.

Il mele rosato solutiuo solue senza molestia, & dassi nelle febri acute, il quale si farà così. Piglinsi di infusione di rose incarnate solutiue libre sei, di mele libre quattro, & confettasi.

Mele vio-

Mele violato semplice.

A fare il mele violato semplice, togliousi d'infusione di viole semplice libre quindeci, di mele libre dieci, & si fa come gli altri.

Osseruatione nel mele violato semplice.

Questo mele violato semplice cosi da noi qui detto dalla differentia del solutiuo, che osseruano alcuni in alcune parti, con la infusione solutiua fatta di viole al modo della rosata, che noi altrimenti non descriuemo, per essere pochissimo usitato, & questo semplice anchora poco si costuma in altro, che ne clistieri, si fa al modo del rosato. Ha virtù di mondificare, & rinfrescare, gioua alla siccità del petto, & alle febri acute. Et ha più del solutiuo, che del rosato.

Siropo violato semplice.

Il siropo violato semplice gioua alle febri acute, alle infiammationi del cuore, & del fegato, soccorre all'asperità, & siccità del petto, & alla tosse arida, & secca. Vale alla doglia laterale, acqueta la sete, lubrica il ventre, & è più sonnifero del rosato. Però fassi cosi, pigliansi acqua d'infusione di viole lib. v. di zucchаro libre quattro, & chiarificati che s'habbiano si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo violato semplice di Mesue.

Questo siropo violato semplice è il giuleppo violato di Mesue: la cui compositione alcune volte per necessità concedono i Medici, che si faccia con la decottione, ò la vogliamo dire infusione di viole secche, & propriamente in questa maniera. Fatto, che habbiamo sei libre di acqua pluuiale feruente, iui s'infondono in quello istante onze sei di fiori di viole secche, & raffreddata, che sia, si cola, & con essa si fa il siropo.

Siropo violato composito di Mesue.

Il siropo violato composito ha valore di humettare, & rinfrescare, gioua alla tosse secca, acqueta la sete, & ci porta il sonno. Fassi cosi: prendonsi onze due di fiori di viole, & di seme di cotogni, & di malua, ana onza vna, giuggiole, & sebesten di ciascuno numero vinti. Si fa d'ogni cosa decottione in libre sei di acqua di zucca domestica, fino che sia consumata la terza parte, poi si cola, & con libra vna & meza di zucchаro si fa il siropo.

Osseruatione nel siropo violato composito.

Questo siropo violato composito è vsitato in alcune parti. Auertiscasi nell'ordinationi, che doue sia siropo violato, intendere si dee sempre il semplice: anchora che non vi sia specificato.

Siropo violato solutiuo magistrale.

Al siropo violato solutiuo si togliono libre sei d'infusione di viole solutiua, di zuccharo libre quattro, & si fa il siropo.

Osseruatione nel siropo violato solutiuo magistrale.

Questo siropo violato solitiuo è poco in vso appresso ad altri, che à Romani, iquali lo costumano nelle purgationi neceßarie all'indispositioni del petto, ou'è egli molto gioueuole, & ualoroso.

Siropo di liquiritia di Mesue.

Il siropo di liquiritia è di gran giouamento alla tosse aspera & antica, mondifica le materie del petto, & del polmone moderatamente. Fassi così, piglianſi di liquiritia onze

tia onze due, di capel venere onza vna, & d'hissopo secco onza meza: se gl'infondono sopra per vn giorno integro libre quattro di pura acqua. Poi si fa decottion, fin che sia consumata alla meta, & si cola, & con essa colatura, & con mele, zuccharo, & peneti onze otto di ciascuno siropo, spargendoui nella fine onze sei d'acqua di rose.

Osseruatione nel siropo di liquiritia di Mesue.

Questo siropo di liquiritia è molto in vso: l'acqua di rose vi si pone, acciochè adduni le parti rilassate nel petto, & che fortifichi, & conforti la virtù repulsiua. Alcuni vogliono questa acqua di rose sia quella fatta per infusione, & alcuni altri la lambicata: & con questi noi s'atteniamo, conoscendo la lambicata esserui nelle proprietà più conueniente, & efficace, che la infusione.

Siropo di hissopo di Mesue.

Il siropo d'hissopo conferisce alla strettura, & doglie del petto, del polmone, & delle coste. Vale al catarrho, alla tosse aspera, & vecchia, & à gli asmati, & facilita lo sputo. Prendansi d'hissopo secco, di radici di apio, di petrosello, di finocchio, e liquiritia per ciascuno dramme dieci, orzo mondato onza meza, seme di malua, di cotogno, et tragacanto, per ciascuno dramme tre, di capel venere dramme sette, giuggiole, & sebesten, per ciascuno numero trenta, di vua passa onza vna, & meza, fichi secchi, & dattoli per ciascuno numero dieci, di peneti libre due, & si fa siropo.

Osseruatione nel siropo di hissopo di Mesue.

Questo siropo d'hissopo è molto in vso, nella cui descrittione non pone l'auttore la specie, nè la quantità dell'acqua per fare il decotto. Della specie è chiaro, che s'ha ad intender la comune, & non solamente in questa compositione ma anchora in ciascuna altra, doue non sia specificata, auenga, che ne siropi pettorali si lauda più assai. La pluuiale, per eccedere l'altre in sottigliezza, & in facoltà di fare penetrare con facilità l'altre medicine nelle parti del petto. Della quantità, che sia basteuole alla decottione, non deue esser manco di libre otto, acciochè quella che si consumerà nel bollire, & che resterà nelle cose decotte sia libre quattro: che dipoi netta & colata sarà libre tre, quantità sufficiente alle libre due di peneti per il siropo. Et nel cuocere detta decottione conuien egli vsare diligentia, & non solamente in essa, ma in ciascuna altra, & hauerui certa cognitione in conoscere quelle cose, che vanno bollite. Et sapere quali più, & quali meno patiscono cottura, & bollitione. Et in questo siropo sia propriamente tale. Si bolliranno primamente insieme l'orzo, la liquiritia, le radici, l'vua passa, i dattoli, i fichi, le giuggiole, & sebesten, & bolliti che siano alquanto, vi s'aggiungeranno l'hissopo, il capel venere, i semi di malua, di cotogni, e'l tragacanto, auertendo, che questi due vltimi siano legati insieme in vna pezzeta acciochè non si faccia il decotto grosso, muccilaginoso, lordo, & al colarlo difficile.

Siropo di prassio di Mesue.

Il siropo di prassio vale ad ogni difetto del petto, & del polmone, & è remedio à vecchi frigidi, afflitti da tosse antica, & dall'asma cagionata da flemma grossa, putrida, tenace, & difficile à spiccarsi. Toglionsi per la compositione sua onze due di passio, di hissopo, & capel venere ana onza vna, di liquiritia, calamento, anisi, radici d'apio, & di finocchio ana dramme cinque, di seme di malua, fien greco, & ireos ana dramme tre, di seme di lino, & di cotogno ana dramme due. Di passule

monde

monde onze due, fichi secchi numero quindeci, di peneti libra vna, di mele libre due, & si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di prassio di Mesue.

Questo siropo di prassio, & quello d'hissopo, hanno quasi vna medesima virtù, & facoltà: nondimeno questo di prassio è di più efficacia. Vi sono più descrittioni de siropi di questo nome di prassio, delle quali questa solamente è, che s'osserua. Alcuni hanno voluto, & lo dicono anchora, che in questa compositione s'habbia à mettere la liquiritia, per essere stata aggiunta, come si proua in più testi del proprio auttore antichi, che non ve l'hanno, ma non perciò lo consentono i più sauij, conoscendo non vi essere essa stata aggiunta senza cagione d'vtilità. La quantità dell'acqua per il decotto deue almeno essere libre noue, della quale consumata la terza parte, resterà con quella, che rimarrà nelle cose bollite, libre quattro, & meza, quantità debita alli peneti, & al mele per fare siropo. Ma accioche non s'habbia sempre à ricercare in cadauno siropo la regola delli decotti, la poneremo qui in questo siropo di prassio. Si guarderà adunque ne siropi la materia, che va siropata, ò sia zuccharo, ò mele, ò peneti, di porui per ogni parte integra, ch'ella sia, tāto altro la metà più di decotto, ò succo, ò infusione, che vi vada, si come veggiamo in questo di prassio, i peneti, e'l mele essere libre tre, & douendo esser il decotto netto libre quattro, & meza, conuien pigliarne noue di acqua, che bollitone poi vn terzo, che è libre tre, restarà la sodetta quantità di libre quattro & meza, rimanendo il restante nelle cose bollite, & nel fondiccio, & questo ci basti circa questa ragione.

Siropo Giuggiubino di Mesue.

Il siropo giuggiubino è ottimo alla tosse secca alla fiocagione di voce, alla doglia di testa, alle materie acuti calde, & sottili del petto, & del polmone, preparasi in questa maniera. Piglinsi di giuggiole numero sessanta, di viole, & seme di malua ana dramme cinque, di capel venere onza vna, di seme di cotogno, di papauero, di melone, di lattuca, & tragacanto ana dramme tre, di liquiritia, & orzo mondo ana onza vna. Si fa d'ogni cosa decottione in libre quattro di caqua di fonte, & dipoi siropo con libre due, & meza di zucchero, & serbasi.

Osseruatione nel siropo giuggiubino di Mesue.

Questo siropo giuggiubino tra più altri, che ci sono del medesimo nome è, che s'osserua, le cui facoltà sono simili à quelle del uiolato, fuori che non di tanto rinfrescamento. Nella decottione di questo si amaccaranno gli semi del papauero, ma quei di melone si lascieranno col guscio, rompendoli però: & questo accioche non si faccia il decotto latticinoso. Il tragacanto & gli semi di cotogni si bolliranno insieme legati in vna pezzetta per la cagione, che di sopra dicemmo. Et tale auuertenza s'hauerà in ciascuna altra decottione, doue vadano bollite, & cotte cose mucellaginose. Ana, che si mette nella copulatione, & fine de ligamenti de semplici, è dittione greca, laquale ha significatione & mostra parte eguale, cioè tanto dell'vno, quanto dell'altro, & questo è hoggimai à tutti notissimo.

Siropo di papauero semplice di Mesue.

Il siropo di papauero semplice gioua al catarrho, alla tosse, rinfresca, & reca il sonno. Fassi così. Si prendono di capi di papauero bianco, & di capi di papauero negro per ciascuno dramme sessanta. Si frappano, & si cuocono in libre quattro di acqua plu-

pluuiale, che diuenga netta à libre vna & meza, & con onze quattro per parte di peneti, & zucchero si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di papauero semplice di Mesue.

Questo siropo di papauero semplice è vsitato molto, ma non però da tutti è preparato nel modo, ch'è descritto: perche di quelli sono, che vi mettono più zucchero & più peneti, & che non pesano pur li papaueri: ma ve gli pongono à discrettione. De gli altri sono, che temerariamente li compongono tutti di mele, & tengono costoro (come dicono) di non potere essere ripresi, parendo loro, si come acciecati nell'auaritia di non commettere errore: poiche Dioscoride ha detto, che la decottione delli capi di papaueri consumata alla metà, & ridotta con mele à forma d'elettuario, vaglia à dolori, & gioui alla tosse, alli flussi stomachali, alle superfluità, che scendono alla canna del polmone, & al catarrho, che cadde alle sue fauci. Nel che s'ingannano oltre modo; percioche facendolo à modo tale, disobedisc ono all'intentione di Mesue, & non sarà siropo: ma più tosto diacodione con mele: onde in tal guisa non deue essere composto senza licentia espressa di Medici peritissimi: auenga che lo volessero per diacodione. Noi nel comporlo ci pigliamo bene questa licentia. Togliamo onze sei di zucchoro, & tanto altro di peneti. Et con libre vna & meza del decotto facciamo il siropo, & à questo modo lo trouiamo valoroso, di miglior gusto, & conseruasi anchora meglio; perciochè fatto non diuiene viscoso, & grosso; come se è fatto di onze quattro di zucchoro, & peneti. Et s'alle volte ci accade che non habbiamo li papaueri freschi (che così sempre gli pigliamo, facendo il siropo nella loro stagione) facciamo con li secchi il decotto, aggiungendoui alquanto più acqua per sostenere essi papaueri così secchi più lunga cottura, lasciandoli prima per vna notte infusi nella detta acqua.

Siropo di papauero composito di Mesue.

Il siropo di papauero composito, prouoca il sonno, gioua alla tosse secca, à chi è tisico, & al catarro, vieta, che nel polmone non vi s'ingrossano le materie calde, acri, & sottili. Onde in simil modo si compone. Si togliono di papauero bianco, & negro ana dramme cinquanta, di capel venere dramme quindeci, di liquiritia dramme cinque, giuggiole trenta, di seme di lattuca dramme quaranta, di seme di malua, & di cotogno, anna dramme sei. Si fa d'ogni cosa decottione in libre 4. d'acqua pluuiale, che resta netta libre due. Poi con onze otto per parte di zucchoro, & peneti si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di papauero composito di Mesue.

Questo siropo di papauero composito è vsitato da alcuni. Nella quale descrittione non pochi sono, che s'ostinano in valore, che li papaueri bianchi, & negri per esser così detti assolutamente s'intendano i semi loro solamente. Ma s'ingannano; perche deono essere i capi, si come è sententia di chi sà. Ne già possono questi tali negare, che'n essi capi, non sia seruata humettatione, & frigidezza, che pure da loro (come ogn'vno sà) si tragge l'opio. Deono bene, s'è possibile, esser freschi, per maggiore, & miglior sostanza di frigidità: & non trarne, si come certi sogliono i loro semi.

Siropo di Capel venere.

Il siropo di capel uenere è buono à gl'affetti dello stomacho, del petto, e del polmone, gli mondifica, & apre l'oppilatione. Si fa così. Si pigliano onze due di liquiritia

netta, &

netta, & frappata, & cinque di capel venere s'infondono in libre quattro d'acqua di fonte fatta tepida per spatio d'hore vintiquattro. Dipoi fattone decottione al consumare della metà, & colato la si fà in siropo con otto onze per parte di zucchbaro, et penidi, & acqua di capel venere.

Osseruatione nel siropo di capel venere.

Questo siropo di capel venere è per noi vsato, & di quanti altri habbiamo veduti, ci pare anchora più. Non sappiamo però accettare se esso è magistrale, ò nò, per hauerlo posto il Siluio ne l'antidotario di Mesue ch'esso ha di nuouo illucidato, sotto'l nome di siropo adianthino, & per hauerlo anchora il Brasauola ne gli essamini de suoi siropi, come quasi, che suo: nondimeno di chi voglia sia, questo è à noi di poca importanza: noi osseruiamo di dargli l'acqua di capel venere lambicata nella fine della cottura, à poco à poco.

Siropo di pomi simplici di Mesue.

Il siropo di pomi simplici conforta il cuore debole, sana il tremore suo, e gli sfinimenti. Però à comporlo, piglinsi di succo di pomi dolci, & acetosi per ciascuno libre cinque, & siano amendue cotti sino che siano consumati la metà, & riposati per due giorni, tanto che siano diuenuti chiari, & di zucchbaro libre tre, si fa siropo, nel quale sono di quelli, che nella purificatione delli succhi vi somergono seta tinta in Alchermes; acciò che ne prendano la virtù di essa tintura, ch'è cordiale, & eccellente.

Osseruatione nel siropo di pomi simplici di Mesue.

Questo siropo di pomi simplici, così detto per rispetto del cõposito, è dignissimo, et delicatissimo, & molto in vso, ma pochi, anci niuno è, che vi dia rettamente la tintura della seta. Molti sono, che vi pongono i tagli del raso cremesino, & altri seta filata tinta in grana lungamente, & fanno questi tali due errori, l'vno per l'alume, che tengono dette sete, inimica al cuore, & allo stomacho: l'altro che'l siropo non piglia nè il colore, nè la virtù di essa seta. Benche la più parte, & quasi tutti lo preparino senza seta: non gli sforzando la descrittione à poruela. Nelqual modo pure vale à gli affetti cordiali: ma non tanto quanto, che fusse preparato con detta seta, giouando ella alli tremori del cuore, & alla sua debilità confortandolo. Dice l'auttore, si come nella discrittione del siropo si vede, che li succhi si faccino bollire tanto, che di libre dieci diuengano libre cinque, & che anchora ci sono di quelli, che nella loro depuratione vi sommergono seta tinta in chermesi, detta latinamente chermes, acciò che ne sia il siropo più eccellente. Intendendo che questa eccellentia sia nel confortare i tremori, & le parti deboli del cuore. Al cui modo, ne al primo detto non è fatto da alcuno; perciochè non bollono i succhi alla consumatione descritta: ma fatti, che sono da se chiari, ne prendono di cadauno libre due, & meza, & fanno il siropo. Ilquale (com'è detto) vale, & è al gusto delicatissimo. Nell'altro modo è poi, che non mettono altrimenti la seta nelli succhi. Vero è, che à due guise, & rettamente si puo componere esso siropo, & è ad ammendue d'vguale virtù. Nell'vna è pigliare la quantità delli succhi descritti dell'auttore, & cuocergli, come dice egli, fino alla consumatione della metà, & bolliti che sieno, porui la seta tinta, ma frescamente, come al suo luogo mostraremo nell'essercitatione: & data, ch'ella v'habbia dentro alquanti bollori, si leuino dal fuoco, & si lascino finche si chiariscono. Et diuenuti chiari si faccia con la quantità detta del zucchbaro il siropo. L'altra è nel modo, che

osseruiamo

osseruiamo noi; cioè tuore libre tre di pomi dolci, & altretanti di acetosi, & porli al fuoco con oncie tre di seta tinta di fresco, & cosi insieme scaldarli fino che diano alcuni bollori, dipoi riporgli, tanto che vengano ben colorati dalla tintura della seta, & colarli, che seranno à punto libre cinque, quantità giusta, & conueneuole alle libre tre di zucchαro. Colquale si farà il siropo. Et sarà à questa guisa veramente eccellentissimo.

Delli pomi, ouero mele, che cosi sono anchora dette i pomi in più parti di Italia, ne sono di più specie. Ma qui intendendo delli nostri più comuni, diciamo esserüene (come è noto) di più maniere, & di diuersi sapori. Li principali, che vsiamo, & che sono più in vso nella medicina, sono gli dolci, gli mezani, & gli acetosi. Li seluatichi si costumano alcune volte, ma poco per essere il loro gusto asprissimo, & spiaceuole. Tra gli dolci sono l'appie, le paradise, le deci, & certi negri cotognati, & non cotognati di gusto d'odore dolci, grati, & molto suaui, detti da noi ruginenti, per essere eglino di fuori nella loro scorza ruginosi, & negri. Gli acetosi sono quelli, che al gusto diciamo noi brusco. Del cui sapore auenga, che di più fatte ve ne siano; se ne trouano nondimeno dell'vno, & dell'altro sapore, cioè dolce & acetoso nella sorte di detti ruginenti, & sempre si conoscerà il sapore di tutti gustandoli, & non solamente in questi ruginenti, ma anchora in ciascuna altra sorte, che s'habbiano. Debbesi nella medicina auertire di non vsare l'vno per l'altro, che si come sono di gusto e sapore differenti, cosi sono anchora nel valore, e facoltà. Alcuni ostinati in vna loro ragione à suo modo fatta, vogliono, & cosi osseruano, che per succo di pomi quello s'intenda fatto di qual si voglia pomo dolce, ò brusco, ò d'altro sapore, ma lasciato dipoi che sia fatto senza olio sopra, tanto si acetisca, nel che quanto s'inganino, se ne stian' alla sententia di Rasis nell'acetare, ch'ei fa, che tal succo à questa guisa venuto acetoso è maligno, & nociuo allo stomacho, & al giudicio anchora d'ogni Medico perito.

Siropo di pomi composito di Mesue.

Il siropo di pomi composito vale alla quartana, alla milza oppilata, & ad ogni infermità melancholica, & à quelli mali tutti, che nel semplice dicemmo. Fassi cosi. Si prendono di capel venere, radici, & fiori di buglossa domestica, & seluatica polipodio, & epithimo ana onza vna, di sena, fumoterre, camomilla, & sticados ana dramme sette: di camedrio, squinanto, & elleboro negro ana dramme tre, di eupatorio dramme quattro, di succo di pomi dolci onze otto. Si fa di ogni cosa decottione, eccetuandone l'epithimo, & il succo delli pomi, che vi si mettono in vltimo ad vna bollitione sola in libre sei di acqua fino alla consummatione del terzo. Poi si fa colatura, & siropo con libre due di zuccharo, & serbasi.

Siropo di pomi de Sabor di Mesue.

Il siropo de pomi di Sabor è vtilissimo alla smania, & alla melanconia, ò pazzia cagionata d'adustione d'humor di colera citrina, & alla lethargia, & è molto conforteuole. Si prepara cosi. Si togliono di succo di pomi dolci libre tre, di succo di buglossa domestica & seluatica ana libre due, di follicoli di sena onze quattro, di zaffrano dramme due, & di zuccharo libre tre, si frappano, ò si tagliano i follicoli, & si infondono ne' succhi per hore vintiquattro, poi si fanno bollire alquanto, & si colano, & col zuccharo si fa il siropo, fregandoui nella sua cottura il zaffrano legato in vna pezzetta.

Osserua-

Osseruatione nel siropo di pomi composito di Sabor.

Il costume di questi due siropi l'vno detto di pomi composito, & l'altro di pomi di Sabor (che Sabor Re de' Persi, ò come altri vogliono Re de' Medi, & figliuolo di Girge ne fu l'inuentore) è diuerso, come habbian noi veduto, nell'Italia. Alcuni osseruano il primo, & altri il secondo indifferentemente sotto vn nome di siropo di pomi composito. Et quantunque sieno simili nell'intentione, & nella facoltà: nondimeno serà sempre ottimo consiglio nell'osseruatione loro, che ne tolgano i dispensatori il parere de Medici peritissimi di quale si debba preparare. Molti, à cui già noi l'adimandammo, volsero, che per siropo di pomi composito quello osseruassimo di Sabor per esser di gran valore ne gli affetti del cuore, & per essere anchora di più piaceuol gusto. Altri poi volsero, che osseruassimo il primo di Iesui Iuche così in arabico è il nome del suo auttore interpretato da molti Mesue, & da molti altri Sabor; benche ciò sia à noi di poca importanza à sapere, ambidui si trouano in Mesue, l'vno nel capitolo della doglia frigida di capo, causata da humore melanchonico, & non come scriue il Suardo, nel capitolo della doglia di capo per aggregatione di cholera, & di fléma: L'altro di Sabor nella cura della smania, e melanconia sanguigna. Noi osseruiamo nella compositione del secondo di non fare altrimenti bollire il zaffrano nella decottione sua. Ma fatta, che sia quella, come nella descritione è detto, & mischiatoui il zucchoro, & postili à ricuocere (chiarificati però prima, & bolliti alquanto insieme) lo minucciamo, & mettiamolo in vno piumacciuolo di tela sottile, & così il poniamo in esso siropo, & tanto che sia cotto à perfettione lasciamo che vi bolla, et dipoi ancora vi resti détro. Et à questo modo ne prende assai meglio le parti sottili il siropo del zaffrano, & le conserua in esso in miglior facoltà. Nel primo osseruiamo darli il succo per via di spruzzatione à poco à poco nel fine della cottura. Et questo facciamo à fine, che ne sia il siropo più perfetto, ilqual poi certo si proua esser fatto à questa guisa di miglior sostanza del succo. Alcuni hanno in essa discrittione libre quattro d'acqua, & alcuni altri tre. Ma ne con le quattro, ne con le tre si può fare detta decottione perfetta, nè che basti alla quantità del zucchoro: perciò che è poca, si come più volte ci ha accertata la isperientia nel comporlo. Hassi à sapere, che à quelle cose, che dice l'auttore hauere detto di valere il primo, sono le medesime, ch'egli distintamente discriue nell'infusione d'Hamech figliuolo di Zezar di sopra alla discritione di questo siropo nel medesimo capitolo, lequali dice esser la doglia di testa con humor melanconico, alla cui materia v'è sublime, e similmente alla smania, all'epilepsia, alla vertigine, alla lepra, al cancro, alla scabia, & all'impetigini, cioè volatiche, ò fuoco sacro, à cui tutte è prouato.

Siropo di buglossa magistrale.

A far siropo di buglossa si pigliano di succo di buglossa, & succo di boragine ana libre due, di succo di pomi dolci libra vna et meza: di follicoli di sena dramme quattro, di zaffrano dramme due: s'infondono i follicoli, e'l zaffrano in poco d'acqua per vn dì, & vna notte. Poi se ne fa decottione leggiermente, & colasi, e con i succhi, & con libre tre di zucchoro si fa il siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di buglossa magistrale.

Questo siropo di buglossa è costumato d'alcuni in vece di quello di Sabor detto di sopra, per hauer l'intentione di quello, & per essergli anco simile in compositione.

Nelle

Nelle parti di Lombardia non habbiamo veduto alcuno, che lo costumi. Vogliono i Medici nostri, che anchora sia questo dell'intentione di quello di Sabor, che più tosto quello si costuma per questo, che questo per quello, per esser di più efficacia. Noi in questo di buglossa habbiamo in sospetto, che la quantità de i follicoli sia poca, e che le dramme per la mala diligenza de i scrittori, ò d'impressori siano state, douendo essere onze, così in dramme conuerse.

Siropo di boragine magistrale.

Il siropo di boragine vale a i difetti del cuore, fa buon sangue, rallegra, & genera letitia, conforta l'ingegno, la memoria, & vince contrastando gagliardamente, che non possa diuenire nel cuore frenesia, perturbamento, & melanchonia. Parasi così. Prendonsi di succo di boragine fresco, & depurato libre sei, & di zucchero libre quattro, & si fa siropo. In altro modo si fa con libre tre d'infusione di fiori di essa boragine, & due di zucchero.

Osseruatione nel siropo di boragine magistrale.

Questi due siropi di boragine sono magistrali. Il primo fatto di succo è, che più si costuma, & che si lauda più ancora, e che s'intende per siropo semplice di buglossa, non essendo già altra cosa il boragine, che la buglossa domestica, e la buglossa detta volgarmente lingua bouina, altro che la buglossa seluatica. L'infusione del secondo deue esser fatta nel modo di quella di rose, ò di viole semplice. Questo di infusione è bene del primo più delicato, ma non tanto efficace.

Siropo di acetosità di cedro di Mesue.

Il siropo di acetosità di cedro è di grandissimo giouamento nel tempo di peste, & valorosissimo; percioche resiste alla corrottione dell'aere ammorbata, & ammorza l'infiammatione delle febri pestilentiali, fatte propriamente nell'estate velenosa. Estingue parimente le infiammationi dell'altri febri di mala qualità infiammate molto, & quelle ancora della colera rossa: conferisce, & vale alla ebrietà, alle vertigini, & alla sete grandissima. Ordinasi nella seguente maniera. Toglionsi di succo d'acetosità di cedro libre dodici, & si cuocono in vaso vitriato con ageuolezza, fino che la terza parte si consuma. Poi si cola, & si lascia posare tanto che si rischiari. Et fatto bẽ chiaro, & netto, se ne togliono libre sette, & si fondano sopra à libre cinque di giuleppo chiaro, & purgato, insieme si cuocono tanto, che si inspessiscano: & se è di Estate, si metteno al Sole per tanto spacio, che la soperchia acquosità si consumma.

Osseruatione nel siropo di acetosità di cedro.

Questo siropo di acetosità di cedro è dignissimo, & molto in vso, al modo che l'habbiamo noi detto, è discritto da Mesue. Il Thertonese, il Suardo, & altri molti laudano che si faccia al Sole, alleggando, che fatto à tal modo non si condisce, come si è fatto al fuoco. Il qual modo auenga che sia buono; non puo nondimeno essere preparato d'ogni tempo, per la gagliardezza del sole, che non sempre s'ha ad vn modo per la varietà delle stagioni, e per li cedri anchora, che perfetti non si hanno se non nell'Inuerno. Benche in questo non consiste l'importanza, che dall'hora si potria seruare il succo per tutto l'anno. Noi osseruiamo di prepararlo al fuoco, & non fare altrimenti bollire l'acetosità prima. La quale trahemo da i cedri ben maturi senza espressione, & così tratta ne pigliamo libre sette, che sia ben chiara, & con libre 5. di zucchero facciamo il siropo. Et della cagione, perche non bolliamo prima il suc-

co, cioè essa acetosità, ne ragioneremo breuemente nell'osseruatione del siropo Mirtino. Il giuleppo chiaro, & purgato, colquale lo auttore dinota la compositione del siropo con la permistione, che si fa insieme col succo dell'acetosità di cedro, altro non dimostra, che debbia essere, che zucchero chiarificato con pura acqua, & cotto à consistenza di giuleppo, & così intenderassi in ogni altra compositione, doue così fattamente sia egli detto, & descritto.

Siropo di scorze di cedro di Mesue.

Il siropo di scorze di cedro conforta, & riscalda lo stomaco, il cuore, il ceruello, & le viscere molestate da frigidità, fa grato l'odore, e'l fiato della bocca. Però fassi in questo modo. Piglisi scorze di cedri freschi libre vna, & si cuoce in libre cinque d'acqua di fonte fin'alla consummation delle due parti, poi si fa siropo con libre vna di zucchero. Aromatizandolo con grani quattro di muschio. Sono di quelli, che mettono delle scorze del cedro nel giuleppo essendo vicino alla completione, & è più delettabile. Et se nell'acqua della decottione delli cedri si macera seta tinta in chermes, serà più eccellente.

Osseruatione nel siropo di scorze di cedro di Mesue.

Questo siropo di scorze di cedro è dignissimo molto, & vsi tanto ancora assai. Il primo modo di comporlo è chiaro, & è quello, che noi osseruiamo, & che osserua ogn'vno generalmente. Il secondo, che dice l'autore, che è più delettabile, l'habbiamo veduto più volte in dubio disputarlo, & questo per cagione dell'interpretatione di quel dire essere vicino alla completione, che certi voleuano, che fosse inteso alla maturezza delli cedri, & altri alla vicinità della cottura del giuleppo per trouare (come si troua ancora) in molti testi, & forse per errore di stampa per completione, complexione. Nel che diciamo, che deue esser attribuita alla vicinità della cottura delle scorze di cedro; perche bollendo lor si toglie l'amarezza. Et auenga che questo secondo modo non s'vsi; l'esponiamo nondimeno accioche sia da tutti inteso. Prendasi di zucchero giuleppato con pura acqua, ma non alla completione perfetta della cottura parte conueniente, che pure è libra 1. ò poco più, ò meno, & si ponga in detto giuleppo, che bollano alquanto insieme; acciò che s'inspessi consumandosi l'humidità souerchia, condendolo poi nella fine col muschio dissolto, ouero stemperato con poco d'acqua di rose. L'vltima addittione della seta, che va immersa nell'acqua della decottione delle scorze serue per il primo modo, auertendo bene alla consumatione del decotto primo, che rimanga netto libre due, ò poco meno, essendo l'altre due parti consumate, & vna rimasa nelle scorze. Lequali tanto si deono cuocere che siano diuenute ben macere. La elettione loro serà ch'elle siano ben gialle, & tolte d'attorno a i cedri, quando sono più perfettamente maturi, lasciandoui i manco carne, che sia possibile.

Siropo di limoni magistrale.

Il siropo di limoni è validissimo in ammorzare con la frigidità sua la caldezza della cholera, & delle febri contagiose, & pestilenti. Ammazza i vermi del corpo, vale a i difetti del cuore per scaldagione, aiuta l'interiora del ventre perturbate, & è molto penetratiuo. Fassi così, si prendono di succo di limoni libre sette, di zucchero libre cinque, & si fa siropo al modo di quello di cedro, & serbasi.

Osserua-

Offeruatione nel firopo di limoni magiftrale.

Questo siropo di succo di limoni è in vso, & cauato, come si conosce da quello di cedro. Et costumanlo alcuni in luogo di quello, per essergli vicino in facoltà. L'elettione de' limoni deue essere, che sieno ben maturi, & di quella maniera, che hanno l'odorato di cedro.

Siropo di agresta di Mesue.

Il siropo d'agresta è potente in rinfrescare, & in astringere. Afferma l'andar del corpo cholerico, acqueta il vomito, & la sete grande, & faticosa. Vale alla febre cholerica, conforta lo stomacho delle donne grauide, che ageuolmente riceuono superfluità, & è contro a' veleni. Componsi così. Si togliono libre sette di succo d'vua acerba, libre cinque di zucchero, & si fa siropo. Ilquale condiscono molti con garoffali.

Osseruatione nel siropo di agresta di Mesue.

Questo siropo di agresta, essendo tanto degno, & valoroso, douria pur essere vsitato molto. Mesue con breuità dice solamente, che si fa come quello di cedro. Noi l'habbiamo descritto distintamente, acciò che non si habbia nel comporlo à ricercare il modo suo in quel di cedro: benche nè da noi, nè da alcuno altro è preparato al modo in cui l'ha descritto Mesue; perciò che altrimenti per la ragione che diremo nel siropo mirtino non si fa consumare tanto il succo di agresta: anzi solamente per conseruarlo, tratto che si ha dalla vua immatura si fa à megliore gusto di acredine bolire di alcuni bollori. Questo medesimo siropo è esposto da Galeno nel settimo della compositione delli medicamenti in questa portione di libre sette d'agresta, che chiama egli omphaccio, che è il medesimo bollito, & purgato di ogni residentia, & libre cinque di zucchero col condimento di due dramme, ò iui intorno di garoffali. Et noi sempre componendolo osseruiamo di condirlo con detti garoffali, acciò che sia più grato, & meglio sostenuto da ogni stomacho. Et ci ricordiamo di alcuni Medici eccellenti, che a' suoi infermi con molto giouamento lo faceuano vsare con carne arostita à guisa di sapore.

Siropo Mirtino di Mesue.

Il siropo mirtino conforta lo stomaco, il pulmone, & le viscere. Mitiga la tosse causata da materia calda, & sottile. E potente rimedio al flusso del ventre, à quello di orina, del menstruo, & à quello, che viene dal petto, & dalle reni con sangue, & in somma è contra ad ogni flusso, ò sieno noui, ò antichi, & con scoriatione. Et però parasi nel seguente modo. Si pigliano di succo delle granelle del mirto libre dodici, & si bolle fino à la consumatione del terzo. Poi con libre cinque di zucchero si fa siropo al modo di quello di agresta.

Offeruatione nel firopo Mirtino di Mesue.

Questo siropo mirtino, quello di cedro, & quello di agresta si fanno tutti, come riferisce Mesue nel fine de la discrittione di quello d'agresta, & di questo mirtino, à vn modo istesso: & de gli altri ci sono ancora, che si fanno à questa medesima guisa. Ma noi, si come habbiamo detto nell'osseruatione di quello di cedro osseruiamo, che far si debba così la preparation di questo di mirto, e quella di quello d'agresta: ciè prepararli con libre sette solamente del loro succo, & libre cinque di zucchero, senza esser detti succhi bolliti, et consumati dauanti, ma che

stiano bene purgati; Et questo modo non è da esser ripreso, nè biasimato; percioche non è tristo, anzi è conceduto, & approuato da Medici peritissimi. Et non è, come estimano molti contro al volere dell'auttore: quantunque ei dica libre dodici; percioche la intentione sua vera (come giudicano molti saui) è solamente, che essi succhi sieno chiari, netti, & ben purgati: & cosi noi con questa arte osseruiamo di preparare tai siropi, auertendo, che il succo di questi tre siropi prenominati, quello però di cedro, & quello di mirto deue esser tratto più, quando i loro frutti, (che di frutti conuiene, che cosi sieno) son maturi. Et per contrario quello d'agresta, quando l'vua è acerba, & immatura: non già però auanti, che sia ella succhiosa di buon succo, che suol essere nel mese di Giugno.

Siropi di mirto composito.

Il siropo di mirto composito ha la medesima intentione del semplice: ma è più potente in astringere, e non è di si buon gusto. Prendonsi di granelle di mirto dramme vinti, di sandali bianchi, sandali rossi, somachi, balausti, & berberi ana dramme quindici, di nespoli immaturi, & secchi dramme cinquanta, d'acqua di fonte libre otto. Si fa decottione sino che si consuma la metà, & si cola, & vi s'aggiungono di succo di granati acetosi, & succo di cotogno ana onze sei, di zucchuro libre tre, & si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di mirto composito.

Questo siropo di mirto composito cosi da tutti detto per la compositione sua copiosa di semplici è magistrale: & auenga, che ve ne sieno più discrittioni simili, habbiamo noi nondimeno eletta questa per la migliore, essendo ella preparata da i più, & da quelli massime, che non possono hauere i mirti freschi per trarne il succo, & farne il siropo. Questo, come è detto, ha l'intentione del primo di succo, & è nel astringere più valoroso: ma non ha poi la benignità di quello, nè meno la facoltà di mitigare la tosse.

Miua di cotogni composita di Mesue.

Miua di cotogno composita conforta lo stomacho, il fegato, & tutte le viscere, desta l'appetito, procura, & vigora la digestione, ferma il vomito, & il flusso del ventre: ordinasi in cotal guisa. Toglionsi di succo di cotogni acetosi libre venti, di vino ottimo antico libre dieci, si cuocono insieme con facilità, sempre spumandoli, tanto che se ne consuma il terzo. Poi si colano, & lasciano, finche si chiariscono: à cui fatti chiari, s'aggiungono libre sei di mele buono & spumato, & cuoconsi, suspendendoli in quest'vltima cottione dentro le sotto dette specie elefangine annodate in vna pezzetta sottile, tutte triturate grossamente, eccetto il zaffrano. Le specie sono di cinnamomo eletto, & cardamomo maggiore ana drame tre, garofoli dramme due, di gengiouo, mastice, macis, & legno aloe ana dramme vna è meza, di zaffrano dramme due. Fregandouele ben spesso per dentro. E venuta, che sia la miua à buona consistenza s'aromatiza con la terza parte d'vna dramma di muschio & di gallia dramme due. Et altri sono, che mettono del zucchuro in luogo del mele. Et che la fanno ancora all'vno, & all'altro modo con specie, & senza specie.

Osseruatione nella miua di cotogno composita di Mesue.

Quantunque più compositioni di miue sieno da Mesue, e da altri auttori descritte: nondimeno questa è la più lodata, et osseruata da tutti generalmente, laquale

fassi à

fassi piu modi, come s'è anco detto di sopra, & come è ancora il voler de' Medici. Alcuni, anzi tutti vniuersalmente la preparano con succhi soli, e con mele, ouer con zucchare, & questa è da tutti detta miua semplice. Altri poi la preparano con spetie, muschio, e gallia, che la chiamano miua composita, ò aromaticha, ò pur elefangina. Ci sono, ch'aromatizano la prima semplice col muschio, e con la gallia: & altri con solo muschio, & ancora con sola gallia. Alquanti altri poi sono, che vogliono, che dalla composita per auicinarsi essa all'estremo della calidità, se ne leui il zaffrano, ouero si sminuisca d'vna dramma, e lo muschio ancora, e cosi poscia la giudicano di miglior temperanza, & giouamento. Ma questo deue esser fatto col consenso, e giudicio de' buoni Medici. Certi speciali antichi parlando già con noi delle miue fecero ogni opera per darci à vedere, e far credere, che la miua semplice verissima, fosse quella distinta da Mesue dietro all'Aromatica in questa guisa. La confettione di miua semplice ha le virtù, che dauanti dicemmo. Si togliono per comporla di succo di cotogni libre cento; ilquale si bolle in vase di pietra fino alla consummatione della metà sempre schiumandolo, poi si cola, e per tre hore si pone à riposare. Dopo questo vi s'infondono sopra di vin buono vecchio libre quaranta, & insieme si cuocono su i carboni pian piano, fin che si faccino spessi. E sono di quelli, che in luogo del mele mettono del zucchare, & l'aromatizano con le specie elefangine: & alcuni, che non le vi pongono. A i quali mostrassimo noi respondendo, che tra queste miue non vi era vna differentia, ò momento di importantia, e che la prima, che habbiamo detta, & che da tutti è osseruata generalmente, è di questa seconda assai migliore: ne hauea, come questa lo odore, & il sapore, che rendono alcune cose per mostosità del vino, ilquale mosto vi predomina. La cagione, che il succo, e il vino si bollino insieme nella prima compositione, è à fine solamente, che la humidità loro superflua essali, & vi resti la virtù, & sostanza migliore confortatiua.

Siropo di mentha di Mesue.

Il siropo di mentha conforta lo stomacho freddo, & la virtù digestiua ponendo aiuto grato al calore naturale, acqueta la nausea, e il vomito. Et con la sua poca stitticita ristagna il flusso del corpo causato da flemma. Ferma il singiozzo, & la cholera, & è vtile con certo succo di amaro à vermi. Piglians si di succo di cotogni mezani, & dolci: di succo di granati dolci acetosi, & mezani, per ciascuno libra vna. Si mischiano insieme, & in quelli si infonde di menta secca libra meza: di foglie di rose oncie due, per vn dì naturale. Poi se ne fa bollitione diligentemente fino à la cõsummatione de la metà, & si cola, & con libre due di mele, ouero di zucchare si fa il siropo, & si aromatiza con gallia.

Osseruatione nel siropo di mentha di Mesue.

Questo siropo di mentha è di inuentione di Mesue, & è come dice egli, più eccellente del primo pure da lui scritto auanti à questo. Dice Mesue potersi questo fare con mele, ouero con zucchare, secondo il voler del confettante; che questo è in suo arbitrio: nondimeno preparato con zucchare assai, si proua di megliore temperanza, & veramente, che più se gli conuiene il zucchare à la intentione, che egli ha, non hauendo esso la astersione, e calidità, che hà il mele. Et noi sempre cosi con zucchare lo prepariamo. Sono di quelli in alcune parti, che lo osseruano aromatizato, & non aromatizato, secondo che per gli Medici è loro imposto. A i quali poi

se accade, lo aromatizano con debita quantità di gallia, & propriamente di dramma vna per libra di siropo, che ne viene per ciascuna oncia grani cinque. Et questa quantità di gallia, habbiamo noi veduta ancora in altre descrittione de siropi del medesimo auttore. Alcuni, & non pochi estimano, che sia troppo questa quantità di gallia: & non aromatizano esso siropo con più di dramma meza di quella: ma questo o sia difetto, o nò, è di vna poca importanza à rispetto di vn'altro errore, che quasi in tutti i Testi si legge ne la descrittione di questo siropo, ilquale è nel peso della mentha secca di lib. vna, & meza: nondimeno non vol dire più di meza; percioche hauendo essa mentha, come vuole l'auttore, ad esser secca, e troppo quantità, ne può ella capire nella poca delli succhi, come assai bene ne può eßere certo, chi lo compone, & chi l'ha più volte composto. Onde per questa cagione molti Auttori, & massime moderni, come si vede ne' loro volumi, nella trascrittione, c'hanno fatta di questo siropo, hanno aggrandita la quantità delli succhi di onze sei per cadauna sorte. Et noi questo considerando non poco ha fatto affaticarci per rintracciare la vera correttione di questo diffetto, & con molti, che sapienti estimauamo inuestigandola, quasi tutti ci dissero, che tanto delli succhi aggiugessimo, che fußero à bastanza, à soffondere detta mentha. Il cui modo, & giudicio loro non ci capendo, volessimo intendere megliori ragioni: Et cercatone da altri, ci fu risposto, che essa mentha non douea eßere nè in tutto secca, nè in tutto fresca: ma passa, & humida. Et questa ragione hauea assai meglior colore della prima: nondimeno non vi prestassimo piena fede, stimando pure la mentha douer esser secca, come ben chiaramente l'hauea scritta l'auttore. Et li succhi non doueano essere di maggior quantità di quella, che gli hauea eßo descritti. Di che il siropo di assenzo, che appresso à questo narraremo ci può dare à conoscere il vero, eßendo la discrittione di quello in tutto simile à questa. Nella compositione del siropo di assenzo, entrano libre cinque di succhi, onze sei di assenzo secco, onze due di rose, dramme tre di spigo, & libre due di mele. Et in questo siropo di mentha è parimente la quantità di libre cinque di succhi, onze sei di mentha secca, & libre due di mele, ouero di zucchero. Et il spigo che è di più in quello di assenzo, non fa, che elle non sieno di vna istessa somiglianza: ma noi volendone oltre di questo certezza più sicura, cominciassimo à cercarla su molti Testi antichi, & in stampa, & scritti à mano, doue in alcuni lo trouassimo di libra vna, & in certi altri di libra meza specificatamente. Tra i quali in vno antichissimo, che tra quegli era leso dal molto tempo, conoscessimo lo errore della libra integra postaui di più. Et era questo errore nella litera b, dellaquale il corpo suo era roßo, & lasciata in forma di vno l, mezo guasto. Ilqual poi, come pensiamo, da traslatori, o da impressori di stampa credendo, che vno i, fusse, che mostra il numero di vno integro, lo hanno aggiunto al primo l, & signatolo per libre: si come, ne' più moderni lo habbiamo veduto, che con la litera s, à canto, posta da gli antichi, & da li moderni, che hanno seguito il loro costume in segno di mezo, mostraua libra vna & meza, in questa forma l, i, s, & in altra guisa di carattero più chiaro della libra in questo modo libra i, s. Non affermiamo noi però, che'l Testo detto, sia stato quello, onde si sia cagionato tanto errore, seguito poi da tutti. Basta, che se non da quello, può esser da vn'altro proceduto. Questo, c'habbiamo noi detto fu ben certo ragione di farci conoscere lo

errore,

errore, ilqual nol fidando in tutto al nostro giudicio, non lo volessimo prima affermare, che non l'hauessimo ben consultato con più Fisici, & Medici peritissimi, che tutti conoscendo, che ciò fusse, dissero, che si douesse correggere, perche noi nell'auenire sempre preparatolo con libra meza di mentha ben secca, habbiamo trouato in esso siropo una fragranza gratissima. Et nell'isperientia dell'operationi sue una eccellenza, & virtù grandissima. Onde per queste ragioni, & per consiglio de' detti peritissimi consigliamo, che così lo prepari ogn'vno. Et non è punto da dubitare, che la mentha non debba esser secca di vera siccità, si come ben l'ha descritta Mesue: che se tale ella non fusse, commetteria lesione, & conturbatione di ventre per la ventosa sua humidità: la onde nell'altre descrittioni doue essa non sia specificata, ò secca, ò fresca, ò passa, s'intenderà sempre secca, come più perfetta, & così anchora per mentha humida; percioche altro non importa questo dire humida, che essa sia nata in luoghi domestici, humidi, & grassi.

Siropo di assenzo di Mesue.

Il siropo di assenzo conforta, & fortifica lo stomacho, & il fegato & ferma il dolore dell'vno & dell'altro, eccita l'appetito, aiuta la virtù retentiua, & gioua alla mollificatione di tutte le viscere. Preparasi in questo modo. Si prende meza libra d'assenzo Romano, due oncie di foglie di rose, tre dramme di spigo nardo: di vino bianco vecchio, & odorifero; & succo di cotogno per ciascuno lib. due, e meza. Si pone ogni cosa in vaso di terra vitriato per vn dì, & vna notte, poi se ne fa decottione sì, che si scema la metà, & siropo con libre due di mele.

Osseruatione nel siropo di assenzo di Mesue.

Questo siropo d'assenzo è molto vsitato, la cui compositione, come poco fa dicemmo, è simile à quella del siropo di mentha. Vogliono alcuni Medici, anzi la più parte, c'hoggi si prepari con zucchero, per esser più del mele benigno, & amicheuole allo stomacho, come bene fa conoscere Galeno per la natura dell'vno & dell'altro, quando così dice del zucchero. E il zuccharo simile al mele quanto all'astergere, al digerire, & al disseccare: ma non è tanto dolce, onde viene ad essere più amico allo stomacho, & manco caldo, nè genera tanta sete. Et questo è in quanto medicamento: ma in quanto alimento è caldo, & humido temperatamente. Et è ancora di complessione tale, che posto ne' componimenti medicinali, & ne siropi più prende la qualità de succhi loro ò siano frigidi, ò caldi: perche auenga che non lo dica Mesue, fatto questo siropo con zucchero serà più vtile, & amabile vniuersalmente ad ogni stomacho; se però non seranno di quelli in frigidezza tanto istemperati, che fiamma di fuoco vi conuerria à riscaldarli. Per l'assenzo Romano, secondo l'intentione dell'auttore intenderassi non solamente quel nato in Roma, ò su'l territorio suo: ma quel tutto ancora, che è nato nell'Italia, come più benigno assenzo, che nasca in altra regione.

Siropo di fumiterra maggiore di Mesue.

Il siropo di fumiterra maggiore conforta lo stomacho, il fegato, & tutte le viscere, apre l'oppilationi, cura gli mali, che nascono nella coena, causati propriamente da materia d'humori salsi, ouero adusti: come sono rogna, uolatiche, serpigini, lepra, cancro, & simili. Conferisce alle febri choleriche, & à quella che procedono da oppilatione, & è molto degno, & ualoroso nel mal francese. Fassi in simil

 maniera,

maniera, si togliono di mirabolani citrini, & chebuli ana dramme vinti, di fiori di boragine, di buglossa, di viole, assenzo, & cuscuta ana oncia vna, di liquiritia, & rose ana oncia meza, d'epithimo, & polipodio ana dramme sette: d'vua passa, & prune secche monde ana oncie sei (& altre prune cento) di tamarindi, & cassia fistola ana oncie due, fassi d'ogni cosa decottione in libre dieci d'acqua pura, che diuenga à libre tre, poi con libre tre per ciascuno di succo di fumiterra cotto, & depurato, & di zucchâ ro si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di fumiterra maggiore di Mesue.

Questo siropo di fumiterra maggiore è molto eccellente, & in vso. La cui compositione da molti habbiamo veduta preparare con non poco disordine, per la bollitione, che faceano di ogni cosa insieme, errore veramente importante, per le cose, che non tutte vgualmente patiscono vna cottura medesima. Noi perche cerchiamo por la rettamente, v'osseruiamo quest'arte: cuociamo prima con alcuni bollori la liquiritia, il polipodio, l'assenza, l'vua passa, & le prune. Poi, & quasi alla fine v'aggiugiamo la cuscuta, le rose, li mirabolani, l'epithimo, li tamarindi, & la cassia tratta dalle sue canne. Et bolliti debitamente vi poniamo in quello istante li tre fiori cordiali, che vi sono, & leuiamola dal fuoco, & diuenuta tepida coliamo, ponendola sopra vna stamigna stesa su vna croce di legno, che vi stia vna notte, che cola à suo agio. Poi col succo di fumiterre depurato, et col zucchâro facciamo il siropo. Il Brasauola Medico eccellentissimo chiarisce con buona ragione nella essamine di questo siropo coloro, che hanno openione, che nè la cassia, ne li tamarindi deono esser bolliti per la natura debole, & si dicono, che bollendo, perdono l'humidità sua lenitiua, & loro risponde, che solamente bollendo d'vna poca, & lieue bollitione perdono la humidità accidentale, & vi resta la migliore naturale.

Siropo di Epithimo di Mesue.

Il siropo di Epithimo caccia gagliardamente la melanconia, & gli humori adusti, & cura le infermità da loro procedute. Vale à coloro, che sono disposti alla lepra, al cancro, & che hanno vlcerationi maluagie, fistole, rogna, pustole nella faccia. Et ha in queste simili malatie, & in quella del mal francese più efficacia di quello di fumiterra. Si pigliano di Epithimo buono cretense dramme vinti, di mirabolani citrini, & indiana dramme quindeci, di cuscuta, & fumiterra ana dramme dieci, di thimo, calamento, buglossa, mirabolani bellirici, & emblici, liquiritia, polipodio, agarico, & sticados ana dramme sei, di rose, di seme di finocchio, & anisi ana dramme due & meza, prune numero vinti; di vua passa onzie quattro: di tamarindi onze due, & meza, di zucchâro libre tre, di sapa libre due, & si fa siropo.

Osseruatione nel siropo di Epithimo.

Questo siropo di Epithimo è dignissimo, & è in vso. La preparatione sua deue essere fatta con diligentia, & auertire à quelle cose, che più, & meno patiscono cottura. La quantità della acqua per lo decotto deue eßere (come per isperientia prouato habbiamo) che la bollitione il terzo rimanga netta libre sei, & non tre come hanno voluto, & scritto alcuni, persuasi da una simile quantità detta nel siropo maggiore di fumiterra, senza hauere questi tali riguardato à tanta altra quãtità di succo, che

è in quel-

è in quello; doue in questo non ui è altro liquore, che il solo decotto. Alcuni (benche malamente) ui hanno più quantità di zucchero.

Siropo di Thimo di Mesue.

Il siropo di thimo uale alle infermità frigide del polmone, dello stomacho, & del fegato. Cōferisce alla fredezza del uermo, & à chiunque è di frigida complessione. Onde à chi gioua, prenda delle parti estreme del thimo onze due, di calamento, & mentha secca ana dramme cinque, di seme di anisi, di finocchio, di apio & dauci ana dramme quattro, di vua passa onze quattro, & meza, di mele libre due. Si fa siropo, & se aromatiza con dramme due di gallia.

Osseruatione nel siropo di Thimo di Mesue.

Questo siropo di thimo è in uso in alcune parti. Il decotto deue esser fatto in acqua pura con diligentia, & cosi poi il rimanente di tutta la compositione.

Siropo di Eupatorio di Mesue.

Il siropo d'eupatorio conforta lo stomacho, & il fegato. Gioua alla loro mollificatione, & ui espugna, & dissipa la uentosità, & la itteritia frigida. Ricoura il buon colore, se è fatto cinaritio, apre fortemente l'oppilationi, & uale al dolore delle coste. Fa ualorosamente à l'hidropisia cominciata, & à le febri lunghe, & antiche, & massimamente in quelle, che corrompono la forma, & uirtù appetitiua dello stomacho, & del fegato. Hora facciamolo cosi. Pigliamo di radici di apio, di finocchio, & di endiuia, ana oncie due, di liquiritia, squinanto, cuscuta, assenzo, & rose ana dramme sei: di capel uenere, bedeguar, sucaba, radici di buglossa, seme d'aniso, di finocchio, & eupatorio ana dramme cinque, di reubarbaro, & mastice ana dramme tre, di spigo, asaro, & folio ana dramme due. Facciamo d'ogni cosa decottione in libre otto di acqua pura, fino che si scema la terza parte. Poi coliamo, & facciamo siropo con libre quattro di zucchero, & con quantità sufficiente di succo di apio, & di finocchio, & il serbiamo.

Osseruatione nel siropo di eupatorio di Mesue.

Famosissimo, & di grande eccellenza è questo siropo di eupatorio: ma la contentione, ch'è stata, & ch'è ancora nel chiarire, che cosa è il bedeguar, il sucaba, & il vero eupatorio, & quanto debbia essere la sufficiente quantità delli succhi, ha quasi fatto, che in molte parti si sia egli disusato. Nella prima impresa del bedeguar, & del sucaba si malamente si sono li contendenti saputo risoluer nel conoscerli ben certi, che molti per loro causa sono stati, & sono ancora, che adoprano per quelli, chi il cardo santo, chi il frutto de le rose seluatiche, & il riccio massime, che nasce attorno alla loro pianta, & chi la carlina, & altre sorti di cardi, & di una maniera specialmente, che usano i Toscani in apprendere il latte assai notissima. Et di quelli sono stati ancora, che per queste contese hanno lasciati questi due semplici, & preparatane la compositione senza quelli. De gli altri sono stati, & sono, che con licentia, & auttorità del Brasauola hanno preparato, & preparano questo siropo con sauina, & polipodio: l'una per sucaba, e l'altro per lo bedeguar: ma di questa si fatta permutatione, il Matthiolo Senese con efficace ragione riprende esso Brasauola, nella commentatione sua su'l Dioscoride, nel capitolo della spina bianca, et mostra, oltre l'essersi in ciò ingannato detto Brasauola quanto sia male anchora, & contra alla intentione

dell'auttore comporre esso siropo con la sauina, e col polipodio. Noi parimente in questa parte non poco ci marauigliamo delli Reuerendi di Araceli, che nella loro censura su l'antidotario di Mesue nella dichiaratione che essi fanno in vn capitolo medesimo, che cosa sia il bedeguar & il sucaba, che nel principio veriteuolmente di cono, che il bedeguar de gli Arabi, & la spina bianca di Dioscoride sieno vna cosa medesima. Et che'l sucaba medesimamente de gli Arabi sia la spina Arabica, ouero Egittia, pur descritta da Dioscoride. Et poi seguendo eglino più oltre, certificano, che la carlina, (che è il cameleone di Dioscoride) cosi detta per esser fama tra il volgo, che dall'Angelo d'Iddio fusse ella dimostrata per rimedio verissimo di peste à Carlo Magno Imperatore, sia il vero sucaba. Et che l'altra carlina sagittale, cosi detta, però che alcuni pure tra il volgo si credono, che essa da lo Angelo detto fusse tocca con saetta, sia il bedeguar. Nel che essi veramente si ingannano, che anchora dette carline, ò le vogliamo dire chameleoni sieno di strettissima somiglianza con la spina biãca, che è il vero bedeguar, & con la spina arabica, ouero Egittia, che è il sucaba, non però sono vna cosa medesima. E ben vero, che essendo ciascuna di loro in facoltà, & in virtù disseccatiua, & costrettiua, si possono commodamente usare l'vna per l'altra. Noi essendo già à Narni con Hermete Ragani mio compagno, & fratello, trouassimo in quei monti appresso della città il bedeguar con tutte quelle note, che gli assegna Dioscoride. Il sucaba ne in su quel di Narni, oue tempo hauemmo di cercarlo, ne in più altri luoghi montuosi, aspri, & pieni di selue mai lo habbiamo potuto ritrouare, meno saputo da herbolaio alcuno, che mai vi sia stato. Onde stimiamo, che esso non nasca in questi paesi. Et perciò, come è detto, si potrà porre in suo luogo il bedeguar, ilquale hoggimai è fatto notissimo à ciascuno. Et non hauendo il bedeguar, porre tanto altro di carlina integra, cioè di quella fatta, che le sue radici non sono ne rose, ne aperte, che assai migliore è tenuta questa sorte di carlina, che è sana di radice, che la fenduta. La contentione dello eupatorio, quantunque ella sia grande, si puo nondimeno decidere facilmente: però che à certi Galenisti, che hanno sempre voluto, & vogliono contrastare, che la istessa Agrimonia sia quella, che in tutte le compositioni, tanto de Greci, quanto de gli Arabi si habbia ad intendere, et osseruare per eupatorio assolutamente, se gli può rispondere, & accertarli, che solamente nelle descrittioni de i Greci si habbia, & si debbia costumare la Agrimonia, essendo essa lo eupatorio uerissimo, & certissimo di Dioscoride, di Galeno, & de gli altri Greci. A quelli poi della setta Auicennista, che pur contrastando medesimamente vogliono, che non sia agrimonia, e che assolutamente si habbia ad intendere per eupatorio in tutte le compositioni: ma sia lo eupatorio di Auicenna à tutti notissimo. Se gli può medesimamente rispondere, che si contentino, che nelle compositioni solamente di Auicenna sia inteso, & osseruato. Et che poi à tutti parimente non spiaccia, che nelle compositioni di Mesue si osserui, & si costumi il suo: ilquale veramente dalli più sauij è tenuto, & giudicato il migliore eupatorio de gli altri. Et noi qui in suo fauore sapendo bene, che certi Auicennisti non concederanno, che questi habbia l'honore, ne diremmo hora le fattezze, & sorti di ciascuno, con le facoltà loro, secondo che le hanno scritte li propri Auttori. Et ciascuno potrà facilmente conoscere, che punto non ci inganniamo, in attribuire più laudi à quello di Mesue.

Eupatorio di Auicenna.

E adunque (dice Auicenna) lo Eupatorio herba aromatica, le cui foglie sono della sembianza di quelle della canape, i suoi fiori sono à modo di ombrella, come l'origano & alcuni Testi; benche malamente gli hanno à modo di nenufari, & è quello, che si adopera. Il suo succo è caldo nel primo grado, & secco nel secondo. Onde esso eupatorio è sottigliatiuo, incisiuo, & astersino molto, senza attrattione, & senza calidezza manifesta, & è alquanto stittico, & acuto, & ha dell'amarezza come l'aloe. Conferisce à dolori del fegato, & lo conforta, & vale à tutte le oppilationi, & aposteme sue, & del polmone, & alla molta durezza della milza. Dato con vino in potione medica le vlcere de gl'intestini. L'herba, e'l succo sono di giouamento ne gli idropici, & in luogo suo si pone lo assaro, & lo assenzo.

Eupatorio di Mesue.

E l'eupatorio (descriue Mesue) herba di lunghezza di vno gombito, & è amarissima, le cui foglie sono de la manieria di quelle de la centaurea minore, aspre, verdi, & intagliate. Ha il gambo sottile, ilquale seccandosi citrinisce, nella cui sommità nascono i fiori di colore sottocitrino lunghetti alquanto. Alcuni dissero per la viscosità sua tenace, ch'esso era herba pulicalia. Et di natura, & di virtù caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & è composto di sostanza calda, & sottile. Et perciò è sottigliatiue, astersiuo, incisiuo, mondificatiuo, & preseruatiuo nel vietare le putredine, et corrottione, & è conueniente solutiuo senza alcuna attrattione, & è alquanto stittico per esser in lui alcune parti terrestri. Et è molto confortatiuo, & adunatiuo, e di debole solutione, laquale si vigora col siero. Il potere suo è purgare con ageuolezza la cholera, & la flemma, & di confortare lo stomacho, il fegato, & le budella con vtilità grande alle sue doglie. Et è medicina mirabile alla milza, & à tutte l'oppilationi. E di gran giouamento alle febri inuecchiate. La migliore stagione di coglierlo, & trarne il succo è nel fine della primauera. Ponesi in luogo suo dell'assenzo, e dell'asaro il suo peso medesimo.

Eupatorio di Dioscoride.

L'eupatorio (dice Dioscoride) è herba ramusculosa, di vno sol gambo, lignoso, sottile, dritto, peloso, e negro, d'altezza cubitale. Le cui foglie sono diuise in cinque parti, & tal'hora in più, alla similitudine del cinque foglio, ouero più tosto del canape, di colore negrigiante, & da ogni intorno tagliate à guisa de denti di vna sega. I suoi semi nascono dal mezo del gambo inchinati alla terra. Et è irsuto, & aspro, & secco. Si attaca a' vestimenti. Giouano le sue foglie trite, & impiastrate con grasso di porco all'vlcere difficili à sanare. Et vagliono la herba, e il seme beuuti con vino alla disenteria, & a'morsi de' serpenti. Alcuni s'inganarono, chiamando l'argemone eupatorio, essendo altra pianta diuersa, si come innanzi habbiamo dimostrato.

Certi, oltre alli prenominati eupatori hanno alcune altre herbe conferenti à difetti del fegato nominato eupatorio, & propriamente l'abrotano, l'asaro, l'assenzo, il marrobio, & altre simili. Et è dato à gli eupatori questo nome dal buono effetto, c'hanno di giouar' al fegato, & quasi, che drittamente si potria dire eupatorio. Ma queste vltime herbe, quantunque elle siano di certissimo valore ne' fegatosi, non però debbono essere dette, ne intese per eupatorio, hauendo elleno altri nomi. Ma sia de gli eupatori detto à bastanza. Della contentione, che è su la quantità sufficiente

delli

delli succhi, decidendola noi qui breuemente, diciamo, che ella deue essere intesa à quella, che mancherà nella decottione, si come noi più volte nella compositione di questo siropo habbiamo veduto scemarsi essa decottione tra'l terzo, che bollendo si consumaua, & quello, che rimaneua nelle cose bollite libre cinque, ò iui intorno, che douendo essere quantità sufficiente alle libre quattro di zucchero, bisognaua, che ella fuße libre sei. La onde, si deue aggiungere ad essa decottione scemata libre tre di succhi, & propriamente libra vna & meza di ciascuno, che tanto altro serà la decottione netta, & colata. Et è questa limitatione tratta da giustissima, & infallibile regola, auenga che alcuni altri l'habbiano scritta altrimenti. Nella decottione si vserà bonissima diligentia, & si porrà nel siropo lo reubarbaro à più sua perfettione nel proprio modo, che diremmo nel siropo di cichorea di Nicolò per via d'infusione. Ne si creda alcuno, che'l squinanto, la cuscuta, l'aßenzo, e le rose debbano essere dramme sedici per ciascuno, si come hanno esposto, & giudicato malamente i Reuerendi di Araceli nella correttione di questo siropo. Imperò, come si vede ne Testi antichissimi, & come giudicano i Medici più saui, & come è stato conosciuto da ogni esperto dispensantore, che non deono essere più di dramme sei per ciascuno, & sia questo detto con pace di essi Reuerendi, i quali già non si marauiglieranno, se qui pescando hanno pigliato il granchio.

Siropo di succo d'eupatorio magistrale.

A comporre il siropo di succo di eupatorio, piglinsi di succo di agrimonia netto, e depurato libre tre, di zucchero libre due, & facciasi siropo.

Osseruatione nel siropo di succo di eupatorio magistrale.

Questo siropo fatto di succo di agrimonia è detto di succo eupatorio dalli Medici Venetiani, i quali nelle sue parti lo costumano: ne già noi in altro luogo habbiamo veduto, che esso si osserui. Questo fuori, che è diuretico, è poi di effetto assai differente à quello di Mesue, ilquale più nelle nostre parti, & per tutta Italia generalmente è, che si costuma, & che si lauda anchora più.

Siropo di Sticados di Mesue.

Il siropo di sticados è vtilissimo, e prouato ad ogni infermità fredda di nerui: come è alla paralisia, cioè dissolutione di nerui, alla epilepsia, questo è male caduco, al spasimo, al tremore, & alla tortura del volto. Consuma il catarrho freddo: E potente nelle materie flemmatiche; però che dissipa, aßottiglia, taglia, & dissecca, apre l'oplationi, riscalda & fortifica lo stomaco, & il ceruello. Ordinasi nel sequente modo. Si prendono i fiori di sticados dramme trenta, di thimo, calamento, & origano ana dramme dieci, di anisi, & pirethro ana dramme sete, di pepe lungo dramme tre, di gengioue dramme due, di vua passa dißossata oncie quattro, di mele libre cinque, si fa siropo, & si condisce con dramma vna & meza per parte, di cinnamomo, calamo aromatico, spigo, zaffrano, gengioue, pepe nero, et pepe lungo, che sieno legate in una pezzetta sottile, & chiara lasciàdouele ancora sospese dopò che serà cotto.

Osseruatione nel siropo di Sticados.

Questo Siropo di Sticados è in vso appo ciascuno. Si compone in alcune parti con l'aromatizatione delle specie, & senza anchora. Quello non aromatizato chiamano semplice siropo di sticados: & lo aromatizato composito. Noi sempre lo habbiamo preparato, & vsiamo di prepararlo con le specie come ha descritto Mesue. La

decottio-

decottione facciamo con libre dodici di acqua, che si scema la terza parte: auenga che non lo specifichi l'auttore. Et l'aromatizatione si farà all'ora, che'l siropo sia à mezo de la cottura, acciò che meglio ne tragga egli la virtù de le specie, fregandoui il piumacciolo, doue seranno le specie ben spesso dentro.

Siropo mirachino ò di polipodio.

La facoltà del siropo mirachino, ouero di polipodio è di mondificare grandemente, & digerire, & esiccare gli humori grossi, & viscosi, & di purgare francamente, & senza molestia la colera negra; & la flemma grossa, e tenace, & le materie de le gionture. Gioua appresso à gli affetti de la melanchonia, & à le sue febri. Vale à la doglia di fianco, & à quella della milza, & à le sue durezze. Vsasi in questa guisa. Si togliono di polipodio fresco oncie tre, di buglossa, & melissa ana manipolo vno, di ciperi, acori, asari, & scorze di cappari ana oncia meza: di sena, & epithimo ana oncie due: di seme di endiuia, di latuca, & di scariola ana oncia vna, & meza. Si pestano grossamente quelle cose, che sono da pestare, & con le altre insieme si fa decottione in libre cinque di acqua pura, che ritorna à libre tre. Poscia con libre due di mele rosato si fa siropo, auertendo di porre al fine de la decottione la sena, & lo epithimo: ne vi bollano dentro più di quattro, ò cinque bollori.

Osseruatione nel siropo di polipodio.

Dignissimo è veramente questo siropo mirachino, ouero di polipodio: la cui descrittione appresso di molti si osserua variatamente. Nondimeno nel modo, nelquale l'habbiamo noi descritta, è, che si costuma, & che si lauda anchora più. Alcuni vogliono, ch'ella sia magistrale, & altri di Gentile da Fuligno per farne mentione egli ne suoi Trattati. Ma questo, di chi si voglia sia, ci importa poco.

Oximele semplice di Galeno.

L'Oximele semplice è salutifero molto per la certissima facoltà ch'esso ha d'incidere, di sottigliare, d'aprire, di mondificare, di digerire, et di attenuar le materie flemmatiche, viscose, che si attaccano molto. Purga valentemente per gli detti effetti il fegato, la milza, & gli humori grossi. Vale à morbo acuto, facilita, & caua lo sputo, induce la orina, gioua à li dolori de le gionture, è efficacissimo in digerire le materie de le febri di lungo tempo. E amicheuole à li precordi, & à tutte le sue parti. Componsi così. Pigliamo di aceto ben forte libra vna: di mele ottimo libre due: di acqua di fonte libre quattro. Si fa bolire ogni cosa insieme sino à la consumatione de la terza, ouero quarta parte, leuatone però la schiuma primamente, che se molto ne vscirà, il mele non sarà ottimo, & starà anchora più à cuocersi. Il mele buono è quello, che rende meno schiuma, & che si cuoce anche prestamente. Cotto adunque questo oximele à la terza, ouer quarta parte si serua, & costumasi. Et volendolo più gagliardo si cresce lo aceto tanto, quanto è il mele, & raddopiasi l'acqua.

Osseruatione nello oximele semplice di Galeno.

Questo oximele semplice di Galeno è siropo antichissimo, & tãto è il suo costume, che quasi pochi altri siropi in ogni stagione si danno, che non vi sia egli per la sua parte, & massime nell'indispositioni del petto. E quantunque Galeno lo scriua nel 4. del Regimento de la sanità nel modo in cui l'habbiamo noi descritto, & che dimostra che anchora si fa senz'acqua; non si toglie però che Hippocrate Medico famosissimo, & de primi del Mondo non l'habbia scritto, & costumato prima di esso

Galeno,

Galeno, ma con operatione però diuersa, ch'egli come Galeno, non dosò il peso di alcuna cosa: anzi lasciò, che si facesse, à giusto debito. Narra Mesue questo medesimo oximele semplice ne suoi siropi sotto'l nome di secaniabin puro: che tanto in arabico importa, quanto che in latino siropo acetato: Ma con altro ordine di quello di Galeno. Si fa (dice Mesue) questo oximele con parti due di mele buono, di aceto buono parte vna, di acqua di fonte chiaro, & dolce parti quattro. Et à le volte richiede la dispositione, che s'aumenta l'aceto nel modo, che dicemmo nel siropo acetoso, si purifica parimente il mele con l'acqua, & spumasi di continuo. Poscia se gli da l'aceto, & si cuocono: non lasciando, che la spiuma se n'alza sopra: ma si leua d'ogni hora, acciochè si mantenga esso mele più chiaro. Et narra medesimamente nel suo fronte, che per tre cagioni vi si mette l'acqua. L'vna, che per sostentare ella il mele à più lunga cottura, fa che da lui si parta quello, che potria dare danno à l'infiammatione. L'altra, che si leua la spiuma con più facilità. L'vltima, che per la sostanza sua acquosa, fa, che meglio si distribuisca per tutto'l corpo la virtù de la medicina. Et anchora che il mele sia contrario à la flemma: si fa nondimeno per la permistione de l'aceto, che ne risurga vna facoltà certissima, & valorosa ne le materie de le giontu re, & in quelle de le febri di lungo tempo: però che le assottiglia, le diuide, & le matura, & risolue gli humori de lo stomacho, & del fegato. Questo tutto dice Mesue. La purificatione del mele deue esser con acqua di fonte, & dolce, & così l'ha specificata Mesue à rispetto della salsa, & marina, che vsarono gli antichi ne loro oximeli à nostri tempi non costumata, come bene si vede in Dioscoride, in Plinio, & in altri Auttori. Molti, anzi la più parte sono, che nel comporre questo oximele vi mettono lo aceto dopò la consummatione delle due parti de l'acqua. Noi per essere il siropo delicatissimo, & costumato molto da persone nobili ci sforziamo di farlo più quanto si può chiaro, e trasparente. Chiarifichiamo il mele con l'acqua, & vn bianco di ouo. Et bollito, che è alquanto sì, che comincia ad esser chiaro, & fare la spiuma negra, lo leuiamo dal fuoco, & lo coliamo due, & tre volte più da vn colatoio di panno, ouero di tela, che cada in vase di terra. Poi lo torniamo al fuoco. & mentre, che ribolle vi poniamo l'aceto, ilquale deue esser nettissimo, & bianco, & cotto, che sia à perfettione lo seruiamo splendido, et chiarissimo. Et così à questo modo l'habbiamo sempre preparato per l'Illustrissima famiglia delli Farnesi, mentre erauamo in Roma, & in Parma anchora, doue molto vell'hanno costumato, & costumano ancora, & solo, & con mele rosato insieme. Benche alcune volte, per esser stata così l'intentione delli Medici l'habbiamo preparato con due parti di mele, & vna di zucchara, & alcune altre volte ne l'hanno fatto cō buono successo condire con dramma meza di cinnamomo per libra, che fosse il mele & zucchąro rotto grossamente, & era poscia così aromatizato molto saporito, & à gustanti diletteuole.

Oximele composto di Mesue.

Lo oximele composto vale à quel tutto, à che gioua l'oximele semplice: ma fa con più efficacia à le febri antiche, & leua in tutto la cholera grossa, & la flemma, apre ogni oppilatione, & quelle propriamente dello stomacho, del fegato, e della milza, & muoue l'orina. Però fassi nella maniera, che segue, prendansi di scorze mondate, & tagliate delle radici del apio, & finocchio, ana oncie due: di seme di apio, di finocchio, e di aniso ana oncia vna. S'infonde ogni cosa in libre dieci d'aceto, & libre vinti di

ti di acqua per hore 24. in vase di pietra. Poscia fattene decottione al consumare della terza parte, si cola, & con mele, che sia alla metà di essa decottione si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel oximele composto di Mesue.

Questo oximele composito è quello, che s'usa. Lo nomina Mesue secaniabin di radici. Alcuni hanno libre dodici d'acqua: ma è errore, & altri non n'hanno gl'anisi. Certi altri hanno estimato in questo oximele troppo la quantità dell'aceto: ma si sono ingannati; perciochе non entra per ogni libra di mele più d'onze otto d'aceto. Descriue il Manlio un'altro oximele composito di Giuliano, ilquale habbiamo noi lasciato per non si costumare: auenga che pure altri auttori antichi, & moderni il laudino. Alcuni per questo oximele costumano il siropo di cinque radici, per essere simili di qualità.

Oximele squillitico di Mesue.

Lo oximele squillitico è virtuosissimo nelle materie frigide, viscose, grosse, e tenaci; le strappa, et eradica da tutti i luoghi profondi, come nel ceruello, nello stomacho, nel petto, nel pulmone oue fussero appiccate fortemente. Conferisce a i difetti del capo, dello stomacho et di tutte le viscere. Vale à tutti gl'acetosi, et alla mollificatione della vesica. Ha valore in quel tutto, c'ha l'aceto squillitico. Parasi cosi. Toglionsi libre due di aceto squillitico, & tre di mele spumato, & come dicemmo dell'oximele semplice, si fa siropo, & seruasi.

Osseruatione nello oximele squillitico di Mesue.

Questo oximele squillitico è molto in uso. La quantità dell'aqua, auenga che non la ponga l'auttore in purificare il mele deue essere il doppio, ch'è il mele; acciochе con la lunga bollitura se adunino nella schiuma le parti grosse, & cerose.

Oximele squillitico di radici di Mesue.

L'oximele squillitico di radici ha le facoltà proprie dell'oximele squillitico semplice: ma è più efficace, & potente di quello in sottigliare qualunque materia grossa, flemmatica, & melanchonica, & principalmente nell'aprire le oppilationi d'ogni membro. Onde sommamente conferisce alle febri quartane, à quelle di ogni giorno, & all'antiche, doue sia materia fortemente appiccata. Fassi cosi. Pigliasi la compositione dell'oximele composito detto dauanti, & spargeseli sopra in luogo dello aceto semplice, aceto squillitico, & fassi come quello.

Aceto squillitico di Mesue.

L'aceto squillitico è molto valoroso in tagliare, & assottigliare le viscosità de gli humori. Onde la utilità sua è certa, & manifesta nelle materie delle gionture. Facilita le grosse, & tenaci à spiccarsi, & ad uscire. Disecca l'humidità superflua de le gengiue putride, guaste, humide, e cadenti, che le astrigne, & fortifica i denti smossi, & conquassati. Leua le putredini della bocca, & ammenda il loro fetido odore, & fallo buono, & grato. Conferma le fauci, & falle callose. Rischiara la vista, & fa chiara, & buona la voce. E sano à la doglia di fianco pigliandone due giorni un poco per uolta. Conforta lo stomacho, & lo mondifica, si da à coloro, che malamente digeriscono il cibo, però fa buona la digestione, conforta lo appetito, & fa buon colore. Dassi anchora à melanchonici, à uertiginosi, à smemorati, al male caduco, alle pietre che crescono ne la uesica, à prefocatione di matrice, alla milza enfiata, alle

siatiche,

siatiche, & alla doglia del fegato. Rinfranca chi per langa malatia è indebolito. Gioua istillato ne l'orecchie à la sordità. Et è vna delle cose ottime, che sieno in conseruare il corpo da corrottione, e putredine: però che lo rende sano, & lo conserua in giouentù. Ma l'vso suo frequente fa smagrire. Et è in somma (dice Dioscoride) buono ad ogni cosa: ma non lo deue però vsare, chi hauesse dolore di testa, li intestini vlcerati, & infermità di nerui. E il suo vso di darlo ogni dì à digiuno. Nel principio, che si comincia à tuore, se ne da poca quantità, si come è vna dramma, & si va crescendo à poco à poco, tanto che si peruenga ad vn ciatho: questo è peso di vna oncia & meza, & nõ come si hanno creduto alcuni, di vno bicchiero, per hauere questo nome di ciatho significatione di vn bichiero, & di vno Mistro greco, che è di sei dramme. Questo habbiamo qui voluto dire; acciochè alcuni meno esperti non errassero nel uolerne dare vn bicchiero grande. Et sappiasi, che tanto è la sua forza, che beuendolo con molta auidità, fa che per vn momento di tempo si par morto: ma veniamo à la compositione. Si prendono squille bianche (che le bianche sono megliori de le rosse, & de le negre) & si scagliono de la loro doppiatura giettandone le prime scorze di fuora secche, & il germoglio di dentro, come parti inutili ne la medicina. Frappate poi le buone in picciole parti con le mani, & trappassatele con vno stile, ouero ago di legno in vna corda sottile, per tanto spatio tra loro che non si tocchino, si lasciano in luogo ombroso libero però, et aperto ad intrata di aere per giorni quaranta. Poscia pure con le mani se ne fan pezzi, & parti più minute, & si mettono in uase di uetro; ouero di terra stretto di bocca, & sopra per cadauna libra, che elle sieno, vi s'infondono di aceto bonissimo libre otto, chiudendo ben la bocca del vase. Et per altri quaranta giorni si mette al Sole: poi trattene le squille si cola, & si serba.

Aceto squillitico magistrale.

A fare lo aceto squillitico in altro modo, si toglie di cotiche di squilla bianca, giettatone pure, come è detto le prime scorze, e il germoglio, libre vna, di aceto buono libre otto. Si meschiano insieme, & si fanno bollire di alcuni bollori. Doppo si cola, & si opera come il primo, & tiene le medesime facoltà: ma con meno efficacia.

Osseruatione ne gli aceti squillitici.

Questi due aceti squillitici sono quelli che si osseruano. Il secondo si fa più delle volte per necessità, & da ogni tempo. Il primo è veramente di tanta eccellentia, che si può annouerare tra i più virtuosi liquori, che siano. Narra il Brasauola ne l'essamine di suoi siropi hauer fatto miracolo con tre gocciole di vn'acqua ardente fatta con questo aceto, che ei diede à Papa Clemente, & al Duca di Ferrara, iquali essendo quasi che morti gli fece per alcuni giorni di più riuiuere. Dioscoride, Paolo Egineta, & altri auttori Greci, Arabi, & Latini sono di vno istesso parere intorno la virtù, & facoltà sua, & medesimamente su l'ordine di farlo. Ilquale auenga che sia da molti detto à diuersi modi, non fa però che'l primo riferito da Mesue, che è lo istesso che habbiamo noi descritto, non sia il più laudato, & osseruato da tutti generalmente. Il migliore tempo di farlo è innanzi il solstitio, si come dice Plinio al nono capitolo nel xx. libro. La specie de l'aceto si lauda bianco, & fatto di buon vino, & cosi l'auttore ce lo specifica buono à rispetto di quello fatto di vino tristo. Si conoscerà egli buono, quando, che gustandone si sentirà auanti all'acetudine alquanto di dolcezza.

Oxizacchara semplice di Nicolò.

L'Oxizacchara semplice è delicatissima, & ha valore nelle febri terzane, quotidiane, acute, & vie più che acute. Spegne l'infiammationi. Apre l'oppilationi, cõforta lo stomacho, & purga la colera, che si troua in quello. Allegra ne tempi estiui il cuore, il fegato, & incita l'appetito. Parasi così. Si piglia di zucchаro libra vna, di succo di granati acetosi oncie otto, di aceto oncie quattro si mischiano insieme, et senza chiarificarli si fa siropo, spumandolo tuttauia mentre, ch'ei si cuoce.

Oxizacchara composito.

L'Oxizacchara composito taglia, & mondifica la cholera adusta, & la flemma. Apre l'oppilationi del fegato, della milza, & delle reni. Vale à le loro doglie, & rimedia à le difficultà, & spargimento de l'orina, & la prouoca. Preparasi in questo modo. Prendasi di capeluenere, scolopendria, polithrico, hepatica, gramigna, radici di rusco, di finocchio, di sparagi, & viole ana onc. 1. si meschia ogni cosa insieme, & si infondono in quantità sufficiente di succo di granati acetosi per tre dì. Poscia fattane bollitione, & spremutola, & con zucchаro quanto che basta, si fa siropo.

Osseruatione ne la oxizacchara semplice, & composita.

Queste due oxizacchare sono in vso: la semplice si costuma più appresso di noi. Nicolò vuole che ella si cuoca in vase stagnato, & che si dimeni sempre con la spatola per tanto spacio, che essa ritorni alla quantità del zucchаro, & diuenga in forma, che si possa portare ne le scatole. Noi così non la habbiamo descritta: ma in quel modo la habbiamo detta, che la preparano, & osseruano li Medici, & gli speciali hoggi dì. Ne la seconda basteranno libre otto di succo, & libre due di zucchаro.

Siropo di succo di acetosa di Mesue.

Il siropo di succo d'acetosa è salutifero molto ne le febri choleriche, & pestilentiali. Conforta lo stomaco, il cuore, & spegne le loro infiammationi, è descritto così. Toglionsi di succo d'herba acetosa libre tre, di zucchаro libre due, & chiarificandoli insieme si fa siropo, & serbasi.

Siropo acetato diarhodon di Mesue.

Il siropo acetato diarhodon vale alle febri composite, et à quelle che corrompono la forma del corpo. Apre l'oppilationi del fegato, et de la milza. Ordinasi ne la maniera che seguita. Piglinsi di succo d'endiuia, et succo d'apio ana libre due, et meza, di radici di finocchio di apio, & d'endiuia ana oncie due, di rose oncia vna. Di liquiritia oncia meza, spico nardo dramme due, & meza, di seme di anisi, di finocchio, & di apio ana dramme sette. Si fa d'ogni cosa decottione in libre sette di acqua pura fin à la consumatione de le due parti, & si cola, poscia si fa siropo con libre tre di zucchаro, & libre 2. di aceto, & serbasi.

Osseruatione nel siropo acetato diarhodon di Mesue.

Questo siropo acetato diarhodon, così più tosto detto dal nome de l'auttore, che da le rose, ò da li succhi è vsitato, & simiglia ne la facoltà il siropo bisantino. La descrittione sua è tutta chiara. La decottione deue esser netta libre due: altro non vi diremmo sopra, che una auertentia, che si ha di hauere nell'ordinatione de le radici, laquale è, che tutte le volte, che le ci siano ordinate, operarle debbiamo integramente col midollo: ma sieno però fresche, & l'habbino tenero: che altrimente non saria egli buono, si elle fussero secche: Et pe'l contrario essendoci ordinato scorze di

radici operare esse scorze, & giettarne il midollo; si come ben appare ne la descrittione de l'oximele composito, ne la quale vi sono le scorze de le radici de lo apio, & del finocchio: ma perche forse parrà ad alcuno marauiglia per le radici de lo apio, che essendo picciole, & sottili habbiano pochissimo medollo. A cui diciamo, che punto non se ne deono marauigliare nè hauere questo per cosa strana; percioche lo apio, che si vsa hoggidì generalmente per apio satiuo, non è il vero, ma è lo hidro selino di Dioscoride detto ne lo idioma nostro apio palustre, ouero acquatico per lo nascere, che ei fa ne paludi, & luoghi acquosi, donde n'ha egli tratto il nome, essendo hidros nome di acqua, & selino d'apio. Il vero apio satiuo, & hortolano è il nostro volgare petrosello, ilquale sempre per vero apio deue essere inteso nelle compositioni, & in quelle massimamente che son di più importanza: si puo nondimeno vsare l'acquatico in vece, & in difetto di quello, essendogli congiunto, & hauendo le virtù sue, & sera anche megliore in que' mali, doue sarà bisogno di rinfrescanza. Ci sono anchora altre specie di apij oltre alle due prenominate; si come è l'oreoselino che è il montano, il petroselino, l'hipposelino, ouero olusatro, & il smirnios: le quali tutte lasciamo, & chi le desidera di intendere legga Dioscoride, et propriamēte ne la commentatione, che di nuouo gli ha fatto sopra lo Eccell. M. Pietro Andrea Matthioli: nella quale tutte con facilità, et chiarezza si conosceranno vere, et chiare.

Siropo di granati magistrale.

Il siropo di granati humetta, & rinfresca, conferisce alle febri choleriche, & flemmatiche infiammate oltre modo. Puo il medesimo che quello di granati di Mesue per participare in virtù (come dice Dioscoride) i granati mezani con gli acetosi; ma componesi in questa guisa. Si prendono di succo di granati mezani libre cinque, & di zuccaro buono libre tre, si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di granati magistrale.

Questo siropo di granati è magistrale, & è quello, che s'osserua da tutti generalmente. Mesue ne descriue due, l'vno col succo de gli acetosi, & l'altro col succo de li dolci sommergendo in questo vltimo seta tinta in alchermes nel modo di questo magistrale.

Siropo di due radici di Mesue.

Il siropo di due radici è di vtilità grande à la cholera grossa, e difficile, & alla flemma. Taglia, mondifica, & apre l'oppilationi del fegato, della milza, e delle reni: ma lo acetato offende alquanto per la frigidità de l'aceto gli stomachi frigidi, & le parti neruose. Preparasi nel seguente modo. Si togliono di radici di finocchio, & di apio, & d'endiuia ana oncie tre, di seme di anisi, di finocchio, & di apio ana onza vna, di seme di endiuia onza meza. Si fa di ogni cosa decottione in libre dieci di acqua di fonte, che peruenga à libre cinque, poi si cola, & con libre tre di zucchero si fa il siropo fondendogli sopra quando sarà vicino ad esser cotto sofficiente quantità di buono aceto, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di due radici.

Questo siropo di due radici è molto in vso. Mesue il chiama siropo acetoso composito. Et si compone con aceto, & senza aceto: quel ch'è senza aceto chiamasi semplicemente di due radici, quel fatto con aceto chiamasi acetoso due radici, & acetoso composito. È tolto il suo nome dalle due radici calde aperitiue. La radice d'endiuia essen-

diuia essendo di natura fredda v'è posta (si come è anchora nell'acetoso diarbodon) perche mitiga la caldezza delle due altre, che vi sono.

Siropo di cinque radici magistrale.

A comporre il siropo di cinque radici si piglian di radici d'apio, di finocchio, di petrosello, di sparagi, & di brusci ana oncie due, di seme di apio, di finocchio, & di petrosello ana oncie una. Fassi di ogni cosa bollitura in libre dieci di acqua fino alla consummatione della metà. Poi si cola, & con quantità sufficiente di mele, & libra una di ottimo aceto, & si fa siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di cinque radici magistrale.

Questo siropo di cinque radici è magistrale, & costumasi come quello di due radici con aceto, & senza aceto. Sono molti Medici, & quelli massimamente, che sono stati i primi à scriuerlo, si come Pietro gallo, Georgio de gli Honesti, il Siluio, il Brasauola & altri, che pur vogliono (si come è detto nella descrittione) che si prepari con mele, & questo à fine, che più efficacemente assottigli, risolua, & sia aperitiuo. Altri poi, che solamente le facoltà del siropo: nè mai hanno conosciuta questa compositione descritta, tengono, & l'hanno dette ne' suoi scritti, che si habbia à comporre col decotto delle 5. radici sale, & zuccharo tenendo, che fatto con mele si habbia più tosto à chiamare oximele di 5. radici, ouero composito, ò diuretico, che siropo; ma essi s'ingannano; percioche l'intentione dell'auttore (come assai ben dimostrano gli primi sodetti) è che si chiami siropo di cinque radici, & che sia fatto con mele à più sua efficacia. E ben vero, che hauendo conosciuti molti Medici Eccellentissimi, la facoltà sua, & il potere più quel tutto, che può l'oximele composito di Mesue, si sono contentati, che si osserui più tosto questo, che quello, & gli si dia d'istesso nome. E egli di natura (dicono i migliori Dottori) diuisiuo, aperitiuo, sottigliatiuo, astersiuo, & massime ne membri nutritiui, & prouocatiuo del sudore, & dell'orina. Et per essere anchora valorosissimo à digerire le materie flemmatiche, le melanconiche grosse, viscose, & con permistione di colera grossa viene principalmente à conferire alle febri, che ogni dì vengono, & anco alle quartane. Fa nella declinatione alle febri croniche, alle oppilationi del stomaco, & del fegato. Et in tutte queste dispositioni, & in altre è egli più potente che'l siropo di due radici, & che'l bisantino. Noi nel comporlo considerato la giusta portione del mele, & quella del decotto ne togliamo 3. libre, & cresciamo l'aceto di sei oncie di più, & così composto assai meglio lo habbiamo conosciuto, & prouato più perfetto, che composto, si come lo cõpongono molti con due libre sole di mele, proportionandolo alla lib. una dell'aceto.

Siropo bisantino di Mesue.

Il siropo bisantino è eccellente alle febri putride, choleriche, & flemmatiche, difficili à deradicarsi, & all'oppilationi, & spargimento di fiele: fassi così. Prendonsi di succo d'endiuia, & di apio ana libre due, di succo di lupuli, & di boragine ana libra una. Siano tutti purificati, & bolliti con una bollitione unica, & così bolliti, & diuenuti chiari se ne togliono libre quattro, & con libre dua, e meza di zucchero si fa il siropo, cuocendolo adagiatamente, & quanto per ogni parte integra delli succhi si pone parte meza di aceto, & si bollono anchora in essi succhi di rose oncie due, di liquiritia oncia meza, di spigo dramme due, di seme di apio, di finocchio, & di aniso ana dramme tre, è mirabile.

Osseruatione nel siropo bisantino, ò di dinari.

Questo siropo bisantino, ouero di dinari, che così è detto anchora, è molto in vso. Si compone, & con aceto, & senza aceto. E di quelli sono stati, & sono anchora c'hanno voluto, & vogliono, che facendolo senza aceto, non si faccia altrimenti bollire ne succhi le specie, che sono le rose, la liquiritia, il spigo, & li semi, ma che facendolo con aceto vi si bollino. Nel che pare à noi (seruandoci però à migliori giudicij) che si ingannino. Nè già veggiamo doue eglino conoscano, che tale sia la intentione dell'auttore. Il dire, che egli fa nella fine, che l'additione dell'aceto, & la bollitione delle specie ne' succhi fanno, che esso siropo sia mirabile, che altro non mostra in quel dir mirabile, che eccellente in operatione. Altri sono anchora stati, & sono tuttauia di parere, che à quattro modi, l'vno dall'altro differente, sia meglio hauer questo siropo preparato. Il primo senza aceto, & senza specie. L'altro con aceto, & senza specie. Il terzo con specie senz'aceto. L'vltimo con aceto, & con le specie. I cui modi differenti, auenga che seruissero à qualche intento, non si osseruano. Noi nel comporlo, & crediamo di operar rettamente, teniamo quest'ordine. Pigliamo la quantità tutta delli succhi detti, che però sieno purificati, & chiari; si come comunemente si seruano, ne quali poniamo le specie sodette, & ve le facciamo bollire per vna bollitione vnica, cioè gradualmente. Poscia ne facciamo colatura, laquale netta, & colata trouiamo essere libre quattro à cui poste soura libre due & meza di zucchato, facciamo il siropo: & volendolo con aceto, accio che sia più aperitiuo, gli spruziamo nella fine della cottura con aperta mano libra meza di buono aceto per ciascuna libra, che ha esso siropo, & reponiamolo. Et sempre poi quando ci è ordinato siropo di bisanti, ò bisantino, ò di dianitas solutamente quello intendiamo fatto senza aceto.

Siropo di nenuphare magistrale.

Il siropo di nenuphare rinfresca il fegato riscaldato, emmenda ogni stemperanza calda, conforta il cuore, & è contro alle febri acuti, & à la doglia di testa per cagione calida. Togliesi di decottione di fiori di nenuphare la quantità, che si vuole, & con tanto altro zucchato à peso vguale si fa il siropo.

Osseruatione nel siropo di nenuphare.

Questo siropo di nenuphare è magistrale, & quello, che si osserua. Ce ne sono più altre descrittioni: ma non si costumano. Il nenuphare è pianta, che nasce ne paludi, & ne stagni, noto à tutti. Del quale, ce ne sono di due maniere, l'vna produce il fior candido simile al giglio: l'altra lo produce citrino, & di fattezza alquanto differente. Et questo si tien migliore, che il bianco. Pure amendue hanno vna virtù, & facoltà medesima. Onde si puo costumare l'vno per l'altro. La tussilagine detta vngia cauallina, et farfara si pone tra le specie del nenuphare, le cui radici sono la migliore sua parte, & poi le frondi.

Siropo di portulaca di Mesue.

Il siropo di portulaca estingue la sete, & la infiammatione delle febri, & corregge la intemperanza calda dello stomacho, & del fegato. Si compone in questo modo. Piglinsi di seme di portulaca libra vna di succo di endiuia coto, & depurato libre quattro, si trita il seme, & si macera nel succo 24. hore. Dipoi à fuoco lento si fa decottione che resti la metà, & si cola, & con libre due di zucchato si fa siropo,

aggiun-

aggiungendoui alcuna volta di aceto libra vna, ouero di succo di granati acetosi libra vna & meza, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di portulaca di Mesue.

Questo siropo di portulaca è in vso in alcune parti: ma non in molte. Noi quelle volte, che l'habbiamo preparato, sempre (essendo cosi stata la intentione de' Medici) vi habbiamo dato il succo delli granati acetosi. Nelle parti nostre vi si osserua più quello fatto cō parti di tre di succo di essa portulaca, & di zucchero parti due. Et ha la medesima intentione, & refrigera più assai. Et fa di più allo sputo del sangue, alla disenteria, al flusso del sangue, à le hemoroidi, & à li vermi.

Siropo di cucurbita di Mesue.

Il siropo di cucurbita vale nelle febri ardentissime, & coleriche, & spegne l'infiammationi loro: acqueta la sete, emenda l'asperità del petto, delle fauci, e'l mal di punta. Si fa cosi. Si prende vna cucurbita grande domestica, & fattole vna crosta di pasta attorno, si cuoce nel forno, & cotta si trahe fuori, & cosi calda si spreme. Et cauasi il succo, delquale toltone libre cinque, & di zucchero libre tre si fa il siropo.

Osseruatione nel siropo di cucurbita di Mesue.

Questo siropo di cucurbita, ouero di zucca, che cosi volgarmente è detto, è molto in vso. Nè tra tutti i siropi, si come referiscono i Medici, è il più rinfrescatiuo. Deuesi nel comporlo lasciare prima, che si raffreddi il succo, & diuenga chiaro: Poscia con acqua sufficiente di battere vno chiaro d'ouo, & alzato in schiuma porui il zucchero, & il succo & cuocerli, & colarli, & fare il siropo.

Siropo d'endiuia di Gentile Fulignato.

Il siropo d'endiuia di Gentile Fulignato, humetta, rinfresca, apre le oppilationi, emenda l'intemperanza calda del fegato, & delle reni, & rompe l'acrimonia della cholera. Però s'ordina in questa maniera. Si togliono di succo d'endiuia, e d'epatica depurati amendue al fuoco, si come è necessario ana libre tre, di rose, polithrico, capel vene, lente acquatica, & nenuphare ana onza meza, d'orzo mondato, & di tutti i quattro semi communi ana onza vna, di zucchero quanto basta, & si fa siropo, aromatizandolo con scropolo vno per parte di cinnamomo, di sandali rossi, berberi, sandali bianchi, legno aloe, scorze di cedro, & semi di cotogni. Et seruasi.

Osseruatione nel siropo di Gentile da Fuligno.

Questo siropo d'endiuia di Gentile da Fuligno, come di sopra dicemmo pur nel siropo d'endiuia semplice, è in vso in alcune parti, & chiamanlo siropo d'endiuia composito. Sono stati alcuni, che parendo poca quātità delli succhi, hanno fatto decottione dell'altre cose con libre sei di pura acqua fino alla consummatione del terzo, che poi netta restaua libre quattro: laquale poi aggiunta con li succhi faceuano il siropo con libre quattro di zucchero. Ilqual modo è mostrato dall'Hertonese, & dal Sualdo. Ma noi tenendosi con l'openione delli più, laudaressimo chiunque lo componesse senza detta decottione, facendo solamente esso decotto con gli succhi fino alla consummatione di vna libra sola: che tanto basterà non patendo le cose molta cottura; & il siropo poi con libre tre di zucchero, & nò con quattro: Et à questo modo l'intentione dell'auttore serà seguita. Et sappiasi, che aromatizato cōforta più lo stomacho: ma rinfresca meno. Onde a' Medici periti s'addimandarà nel comporlo s'essi lo vogliono aromatizato, ò nò.

Siropo di cichorea di Nicolò Fiorentino.

Il siropo di cichorea di Nicolò Fiorentino prouoca l'vrina, & la fa vscire, purga la milza, & la melanconia, sana l'oppilatione del fegato, & gioua alle reni. Ordinasi con tal modo. Si pigliano d'endiuia domestica, & seluatica, cichorea, & tarasacon ana manipuli due; di cicerbita, hepatica, scariola, lattuca, fumiterre, & lupuli ana manipulo vno, d'orzo non scoriato, & alchechengi dramme dodici, di liquiritia, capel venere, cetrach, politbrico, adianto, & cuscuta ana dramme sei; di radici di finocchio, d'apio, & di sparagi, ana onze due. Si fa d'ogni cosa decottione in sufficiente quantità di acqua pura, & si cola, & con buon zucchero poi si fa siropo, ponendogli mentre si cuoce, per qualunque libra, che ei sia di reubarbaro eletto dramme quattro, & di spigonardo scropoli quattro legati amendue in vna pezzeta chiara, spremendoli dentro spesse volte, & cotto il siropo si ripone.

Osseruatione nel siropo di cichorea di Nicolò.

Questo siropo di cichorea è di propria inuentione di Nicolò Fiorentino, si come si può vedere nel capitolo delle oppilationi hepatice nel libro suo quinto, la cui compositione per essere in vero con disordine, hanno voluto, & consigliato alcuni, che si lasci, nè si costumi più. Et è questo auuenuto per la discordia, & varietà de' pareri, che hoggidì sono nelle sue cichoree. Et non poco si marauigliano questi tali, che habbia esso Nicolò fatto vna simile permistione di tante cichoree insieme, potendola fare, & della virtù medesima con manche: & parimente della differentia, c'ha egli fatto dall'endiuia alla cichorea, & scariola, eßendo una cosa medesima, nè d'altro differenti, che del nome, si come più diffusamente mostraremo nelle cichoree. Di quest'vltimo difetto si può egli difendere troppo bene, & mostrare, che di tutte esso n'hauea cognitione chiara, & certa; & in quei nomi solamente hauerle poste, per essere ellено cosi nominate, & conosciute da gli herbolati del suo tempo: che forse vsate, & dette à quegli in altro nome serieno mancostate intese, & conosciute. Et s'hoggi v'è confusione sopra, non è per sua colpa, ma per difetto di alcuni moderni, iquali in vero possiamo noi dire, che mai per alcun herbolato sciente quanto si voglia l'habbiamo potuto conoscere certe, nè meno da coloro, che hanno scritto sopra ciò, si come il Manlino, ilquale per darcele à conoscere, ne distingue ben da sette specie, & tutte differenti, & con tale confusione, che se prima era questo siropo in sospetto alquanto, è diuenuto molto più. Et è mancato poco, che noi anchora non siamo concorsi nel parere di quelli, che hanno voluto, che sia dismesso, & vi concorreuano, s'vna certa consideratione non ci hauesse rattenuti, laqual pure ci fece cadere nell'animo; cioè che si douesse egli usare, & non dismetterſi, essendo vno de' buoni siropi, che s'vsi:ma ne fusse però la compositione sua auertita, & considerata: laquale volendo noi, da que' Medici la procurassimo, che più vedessimo essere istimati di scientia, & di pregio appo ciascuno. Et benche loro paresse strano il mouer l'ordine delle descrittioni altrui, & darle al giudicio dell'vniuersità: ce la dettero nondimeno quasi che astretti da nostri prieghi, & dall'vtilità parimente che conobbero del siropo & fu propriamente in questa forma.

Siropo di cichorea di Nicolò. Prendansi de le frondi di cichorea satiua, & dell'erratica, & quelle parimente dell'endiuia domestica, e della seluatica, questa chiamiamo endiuia cichoreata, per somigliarsi di fattezza alla cichorea, ouero in suo

luogo, ò la scariola, o'l sonco aspro, che chiamiamo crispigne, ana manipoli due: di hepatica, fumiterre, & lupoli ana manipolo vno, d'orzo non scorticato onze quattro di alchechengi dramme dodici: di capel venere, cetrah, polithrico, adiantho, & cuscuta ana dramme sei: di radici di finocchio, di apio, & di sparagi ana onze due. Fassi così d'ogni cosa decottione in quantità sufficiente di pura acqua, & siropo dipoi con libre 4. di zucchero, ponendoui pure dramme quattro di reubarbaro per cadauna libra, che sia esso siropo, & ingagliardito solamente con scropoli due di spico nardo.

Questa compositione à questa guisa considerata, & auertita ci piacque oltre modo, & più dipoi, che dalle operationi del siropo ne vedessimo isperientie vtilissime. Delle quali tutte se ne deue à detti sauij render debite gratie, hauendo accresciuto valore ad essa compositione, & riduttola in vso, che, come è detto, era per lasciarsi. Et che l'habbino megliorata si proua nella bona temperanza delle cichoree, & nella giusta limitatione dell'orzo, & de gli alchechengi, & nella quantità del spico, che era souerchia, si come da noi stessi possiamo conoscere chiaramente, & nel reubarbaro. La onde per gli giouamenti, che ne porta, diciamo, che à questa guisa si deue preparare da tutti generalmente. Nel qual modo non sempre mai, poscia, che da loro l'hauessimo, l'habbiamo preparata, & prepariamola tuttauia fuori, che del reubarbaro (se però con reubarbaro si vorrà fare, anchora è osseruato esso siropo) senza ilquale insieme col spigo per più eccellenza del siropo, non nel piumacciolo (come è nell'altre) ma per via d'infusione lo poniamo, & propriamente à questo modo. Fatta che habbiamo la decottione minuzziamo lo reubarbaro, e'l spigo, & insieme per ispatio d'otto ouero dieci hore gli maceriamo nel detto decotto fatto feruente. Dopo fattone forte espressione, scaldandoli ancora auanti, che spremano la fondiamo nel siropo, che sia cotto alla cottura sua perfetta, & dati c'habbiano due, ò tre bollori insieme, riponiamo così il siropo perfetto, & degno. Sono stati alcuni altri Medici prudenti, che veduta questa descrittione così corretta dopò lo hauerla laudata hanno detto, che medesimamente al siropo semplice di succo di cichorea si potria dare lo reubarbaro, & seria dignissimo, & che facendo questo ancora con cichorea, & endiuia sola, che però fussero amendue in quantità sufficiente, cioè di ciascuna manipu. 4. ne saria esso siropo composto ottimamente, & virtuoso. Questa opinione in ciò ha in vero più del buono, che quella, che si disse nel siropo semplice di succo solo: non tenendo, come questo ne l'intentione, ne la virtù diuretica, splenica, & pettorale, auenga che pure vi possa con qualche giouamento. Ad alcuni (come ci viene hora à mente) parue già, che ragionando noi del modo, c'habbiamo detto di darli lo reubarbaro per via de infusione, fusse licentioso dicendo, che non era tale l'intentione dell'auttore. A cui noi rispondessimo, & con ragion mostrassimo quanto ne era lo siropo per hauere à questa guisa lo reubarbaro valoroso et megliore. Ma essendo essi ostinati nella loro si fatta openione, euidente, & chiara proua gli facessimo conoscere, che era vero, & fu il conoscimento tale, ch'essendo ad vno di loro mancato il siropo, & hauendolo à preparare di nuouo, guardassimo nel piumacciolo, ouero modo di tela, che era rimaso nel vase del siropo logorato, vi trouassimo lo reubarbaro così bello in colore, & buono in sapore, come se l'hauessimo pesto pur il dì medesimo, & ragionatoui alquanto sopra fu concluso da molti Magnifici, & signori Medici, che volsero à questo esser presenti, che era poi tosto

esso reub. così nel piumacciolo conseruato dal siropo, che il siropo fatto virtuoso dallo reubarb. & che certamente era questo modo dignissimo, & lor piacea molto, & che assai più ne hauea esso siropo la sostanza del reubarbaro: perche conoscendo noi questa perfettione l'habbiamo dipoi sempre osseruato, & ne l'osseruiamo tuttauia, & così anchora la costumiamo nelle altre compositioni, doue sia esso reubarbaro, ò per bollitione, ò per decottione; sì come è in questo siropo, & nel seguente di Guglielmo Piacentino, & nel siropo di eupatorio, & ne la lauatione dell'aloe vsata da alcuni magistralmente, & in tutte l'altre simili, che poscia sono prouate nelle operationi loro megliori assai più, & profitteuoli.

Della specie della Cichorea.

Fra tutte le specie della cichorea la domestica, & la seluatica per essere più delle altre perfete ottengono nell'vso della medicina il principato. La domestica è nelle foglie più larga della seluatica, & tenera, morbida, liscia, & piena d'humidità, & è manco amara. Onde ne i cibi è più grata; ma la seluatica è di più vtile, però che la siccità sua grande spegne la souerchia humidità, che si troua in lei. Sono vtili amendue allo stomacho, & hanno facoltà d'infrigidire, & astringere. Onde cotte, & mangiate ristagnano il corpo, & massimamente condite in aceto. Follia è pur stata quella di certi estimando, che elle sieno calde in alcun grado, per hauer l'amarezza nelle parti superficiali. Hora quel che vogliamo dire della cichorea è, che oltra alle due prenominate ve ne sono nel proprio genere alcune altre specie, che diremo noi anchora in questo luogo: auenga che molti altri anchora ne habbiano ragionato: Dellequali tutte (come è detto) la satiua, & l'erratica sono le principali, & le più costumate, & note sotto il detto nome di cichorea. Ilquale è hoggimai fatto volgare à tutti: quantunque barbaro lo estimano alcuni. E questo nome di cichorea, se noi come altri non ci vogliamo ingannare, comune, & generale à tutte le specie di essa cichorea, benche con varij nomi da diuersi auttori si troua esser descritta: liquali sono intibo, ouero intubo, seri, ouer seride, Pietra, ouero Picrida, & questi sono i suoi primi, & veri nomi, in cui Dioscoride primamente, & Galeno, & altri auttori greci l'hanno descritta, & nominata. L'vltima Picrida è detta l'erratica solamente per esser più amara della domestica, perche in greco, come hanno i detti auttori, & Plinio picros significa amaro. Con altri nomi l'habbiamo anchora: sì come solsequia, Eliotropia ouero Dionisia, Amica del Sole, ouero sua sposa. Pundehe, Creston, Pancratio, seriola, ouero corrottamente scariola, Endiuia, Tarasacon, & simili. Con questi due vltimi vocabuli pare che l'habbia sempre nominate Mesue nelle compositioni, doue entrano: & tutti i suoi Commentatori hanno l'vna per domestica, & l'altra seluatica nominate. Più altri nomi ci sono anchora di questa variatione, che noi taciamo per breuità, & perche nõ sono di alcuna importanza basta, che in effetto significano ciascuno vn nome medesimo. Non da altro pensiamo, che possa essere nata tanta discordia in essa cichorea, che da tanti nomi differenti, come veggiamo che vogliono molti, che quanti sieno de i nomi, tanto sieno delle cichoree. Et di questa opinion pare che sia il Manlio su la descrittione di questo siropo, narrandone confusamente tante specie, & così Guglielmo Piacentino nel suo siropo di cichorea della Battisose, che credendola egli fermamente scariola erratica, la fa così credere à più altri, essendole d'es-

dole d'essere, e di fattezza in tutto aliena. Ne già si douea esso ingannare su quest'herba, ne men chiunque s'è fatto della sua openione, che pure insin'al tempo, si com'è ora al nostro, era essa battisose conosciuta. Ma tornando alla cichorea, diciamo, ch'appresso alle due prenominate auanti, sono medesimamēte nel suo genere. Il rostro porcino, il sonco aspro, la condrilla, ò ambubeia, e le due endiuie la domestica de gli orti, e la campagnola seluatica: non però quella maniera di lattucaccia seluatica latticinosa, che di sopra dicemmo nel semplice siropo di succo d'endiuia, che questa sorte ha in se parti focose assai nociue, e sono tutte queste piante assai note. Il rostro è detto da molti rostro porcino, & da alcuni altri dente leonino, ò di leone. E più volgarmente grugno di porco. Il sonco è detto condrilla (benche da pochi) e grispine, ò grispino da i più, le due endiuie stanno in detto nome d'endiuia, e son le cichoree c'ha Dioscoride di foglie somiglianti alla lattuca. La condrilla tien'in tutto somiglianza della cichorea, ma nelle foglie, nel fusto nel fiore, è nel seme è più minuta, è diconla alcuni cicoreastro. Nascene assai appo noi, & quasi per tutto: auenga che nelle parti nostre non vi si troui quelle gomme simil'al mastice, con cui la scriue Dioscoride che si ritroua nell'infima parte de suoi rami. Però concludo, che dobbiamo noi speciali nelle ordinationi, doue sieno cichoree non specificate, ne ben' intese, ne conosciute intendere, & operar sempre le migliori, più perfette: si come in essempiò veggiamo in più compositioni di Mesue, oue sono insieme, e quasi sempre l'endiuia, taraxacone adoperarsi più periti la cichorea domestica, seluatica, per esser cosi elleno state intese, & interpretate veriteuolmente da suoi commentatori: E s'elle fossero più di due, seguir sempre con le migliori, si come s'è fatto nella discrittion di questo siropo corretto. E se fosse, vna sola, operar sempre il taraxacon, ilquale (come è detto) la cichorea seluatica, è la miglior di tutte l'altre, & è quella chiamata volgarmente radicchio seluatico. Sono stati, e sono alcuni, che si hanno creduto, e credono, che quella specie di cichorea, che si semina, e pianta ne gli orti, e che si serba nella sabbia; acciòche più belli, e migliori diuengano i suoi radicchi, e s'habbino d'ogni tempo, essendo molto ottimi, & costumati ne gli acetari, sia la cichorea domestica: e l'altra più irsuta, aspra, e pelosa di foglie, e men larga sia la seluatica; e si sono ingannati, percioche la endiuia ortolana è quella specie di cichorea, che scriue Dioscoride per domestica con frondi somiglianti alla lattuca, dallaquale parimente (come ogn'vno sa) ce ne è di due maniere, vna con foglie più strette, come è della cichorea seluatica. Questo à molti, et à Frati medesimi dell'Arceli, habbiamo noi fatto conoscere, & credere: auenga che habbiamo essi scritto, che p le due migliori cicoree s'habbino da intēdere in Mesue la domestica, et la seluatica.

Siropo di cichorea di Guglielmo Piacentino.

Il siropo di cichorea di Guglielmo Piacentino rinfresca, & è contro alle materie velenose, & à tutte le infermità pestifere, & propriamente all'anthrace, carboni, pustule, & simili. Conforta il cuore, spegne il calor materiale ne membri nutritiui, mondifica la materia per l'orina, & pel cesso. Fa appetir il cibo, & produce il sonno, onde parasi cosi. Togliesi di foglie di cichorea manip. vno, di foglie di boragine, di lattuca, di scariola, lingua bouina, viole, acetosa, & battisose, questa è vna herba, che nasce il più delle uolte nelle biade, il cui fiore è celeste, & il seme di colore tra il bianco, & il negro, simile à quello della scariola, & credo che essa

sia scario-

sia scariola seluatica, ana manip. mezo, di reubarbaro drãme due: si frappano l'herbe, & se ne fa decottione in libre tre di acqua fino alla consumation del terzo. Poscia con libre due di buon zucchuro si fa siropo, ponendoui à bollire mentre si cuoce lo reubarbaro tritto, & annodato dentro di vna tela sottile, spremendouelo bene spesso dentro con le mani.

Osseruatione nel siropo di cichorea di Guglielmo Piacentino.

Questo siropo di Guglielmo è in vso appresso à quello di Nicolò, e nel modo in cui l'ha egli detto nel suo antidotario, l'habbiamo qui detto anchora noi. Alcuni hanno estimato, & estimano, che le due dramme del reubarbaro debbino essere due onze, & che sia nato lo errore in figurar il segno. 3. delle dramme per quello delle onze, loquale va cosi con due corpi. Noi mai in alcuni Testi habbiamo trouate altre, che due: le quali parendoci poche habbiamo vn tempo osseruato il siropo senza reubarbaro, & volendolo poscia i Medici reubarbarato, che si tiene anche preparato senza, ve ne metteuano per ciascuna onza col loro consenso, & parere, mezo ò uno scropolo al più: si come lor piaceua, ò in sostanza, ouero dissolto con un poco di acqua di cichorea, ouero in quella infuso, & espresso: la quale moltiplicata poi à più quantità del siropo, habbiamo osseruato, come lo tenero assai preparato con reubarbaro.

La battisose, ò battisuosere, ò battisochera, come la vogliamo dire, che in tutti questi nomi è detta, è vna herba, che nasce più nelle biade, che in altri luoghi; le cui frondi, & tutta la pianta insieme sono di colore bianchiccie, sottili, lunghette, di gusto amare, et fanno ritratto à quelle del podio. Il fiore è celestre, il seme quantunque sia poco, & quasi mai non si raccoglia, è bigio. Ne sono di due maniere, ne in cosa altra sono differenti, che vn poco nel fiore; percioche quella specie, che è in vso, l'ha alquanto tagliato di alcune punte. Nel rimanente sono vna cosa medesima, come è detto. Et cosi si deue ancho credere, ch'elle sieno di vno istesso valore. Ilquale non è veramente da sprezzare, hauendo quelle facoltà, che affermano gli isprimentatori, cioè di valer tanto ne i veleni, & nelle materie pestifere. E questa herba nella Lombardia notissima, & è detta da più scouarola, per farsi con quella poi che è cresciuta, & fatta dura, quelle scopi dette da noi mollesine à differenza di quelle altre scopi aspre fatte di scabbiosa. Colgonla in alcune parte le donne con sollicitudine la mattina di San Giouanni di Estate, innanzi, che si lieui il Sole, & la riseruano in fasciuoli, laquale, come è poi da quelle riferito, vale mirabilmente à difetti della matrice, & massimamente alla strangolatione di quello in suffumigio. Sogliono le Contadinelle farsene ghirlande de i suoi fiori per vaghezza. Certi Medici hanno estimato, che per la battisose saria meglio in questo siropo la cichorea seluatica pe'l gusto megliore, & per la facoltà, anchora, che essa ha oltre resistere à veleni, di risoluere le oppilationi del fegato, & della milza. Noi nondimeno si come è nostro debito, & vfficio di non vscire, conoscendolo, della intentione de gli Auttori. L'habbiamo sempre preparato con la battisochera: auenga che lo istesso autore si sia ingannato, si come di sopra dicemmo nella cichorea, nel crederla scariola agreste.

Siropo di betonica magistrale.

Il siropo di betonica è vtilissimo alle infermità de gli occhi, & delle reni, & difetti delli luoghi delle donne. Chiarifica il vedere, & confortalo. Vale al dolore

della ve-

della vesica, moue i menstrui, & mitiga gli lor ardori. Fa alla soffocatione, & ne leua lo ardore dello stomacho. Preparasi in simil maniera. Pigliasi di betonica man. Vno, di ruta, celidonia, fragaria, eufragia, ligastico, pulegio, camedrio, rosmarino, origano, foglie di lauro, saluia, hissopo, liquiritia, rubia de i tintori, & garoffilata ana manipu. mezo; di seme di anisi, d'aneto, di petrosello, & di lattuca ana onza vna, & meza, di rose, & fiori di boragine ana onza vna. Si fa di ogni cosa decottione, & siropo con zucchero.

Siropo di succo di betonica magistrale.

Il siropo di succo di betonica vale à quel tutto, che fa l'istesso succo di betonica. Hora à farlo si prendon di succo di betonica depurato libre tre: di zucchero lib. due; & chiarificandoli si fa il siropo, & serbasi.

Osseruatione nel siropo di succo di betonica magistrale.

Questi due siropi sono magistrali, & amendue costumati. Deuesi auertire, che quando è ordinato, di farceli specificare, & non vsare l'vno per l'altro. La quantità del zucchero nel primo serà (come è giudicato da più periti) di libre tre, & quella dell'acqua pe'l decotto di libre otto, che poi netta resterà libre quattro, & meza, ouero cinque, quantità sufficiente à quella del zucchero.

Siropo di succo di saluia magistrale.

Il siropo di succo di saluia si da à prouocare li menstrui, & la orina & gioua alla paralisia, & è capitale. Fassi cosi. Si togliono di succo di saluia purificato libre 4. di zucchero libre tre, & si fa siropo.

Osseruatione.

Questo siropo è magistrale, & in vso in alcune parti.

Siropo di scolopendria del Tussignano.

Il siropo di scolopendria vale alla itteritia per cagione di oppilatione di fegato, & di milza. Parasi in cotal guisa. Si piglia di scolopendria, lingua ceruina, endiuia, epatica, assenzo, & cichorea ana manipu. mezo; di cuscuta onza vna; di semi comuni maggiori, fiori di boragine, & di buglossa ana manip. Vno, di capel venere, di radici di finocchio, di petrosello, & di brusco ana manip. mezo. Fassi di ogni cosa decottione in pura acqua diligentemente, & siropo poi con libre tre di zucchero, aromatizandolo nella cottura con queste specie saranno date in vna tela, cioè di foglio, lacca, spigo, & cassia ana dramme due.

Osseruatione.

Questo siropo di scolopendria è in vso. La descrittione è posta dal Tussignano sopra il 9. Ad Almansore nel cap. che ei fa dell'itteritia da l'oppilatione di fegato. La scolopendria vera qui si dimostra, & si conosce esser il nostro cetrach, nominato da Diascoride per eßerui la lingua ceruina herba cosi detta, & assai nota costumata però ignorantemente per scolopendria. L'hepatica è herba, che nasce nei pozzi, nelle muraglie acquose, attorno alle fontane, & nelle cauerne detta volgarmente herba fegatella. La cuscuta è qui insieme con la scolopendria la base del siropo per eßere quella medicina singulare all'itteritia, & oppilationi del fegato, & della milza, si come ci è accertato da Galeno, & da Serapione. Et deue eßere essa cuscuta onza vna, & non già dramma vna, ò due, si come l'hanno molti nella trascrittione, che hanno fatto di questo siropo. Può essere auenuto lo errore dalle stampe nel

figurare la dramma per onza. E che così debbia eßere vn'oncia, ne siamo accertati da molti Testi, & dalle buone operationi del siropo. Si deono le specie, con lequali va condito il siropo bollire à lungo, e propriamente quādo il siropo è alla metà della cottura, e questo à fine l'acquosità di esso siropo faccia dileguare la lacca, & ne tragga meglio in se la sostanza.

Siropo di iua di Nicolò Fiorentino.

Il siropo d'iua di Nicolò Fiorentino è validissimo molto alla paralisia, & à farlo prendonsi d'iua manip. due: di saluia, maggiorana, rosmarino, polio montano, origano, calamento, menthastro, pulegio, hissopo, thimo, ruta domestica, & seluatica, betonica, & serpillo, ana manip. vno: di acoro, aristolochia lunga, & rotonda, peucedano, valeriana, brionia, gentiana, & dittamo ana onza meza: di radici di finocchio, di petrosello, di apio, d'asparagi, di brusco ana onza vna, di sticados, seme d'aniso, di finocchio, di leuistico, d'ameos, di carui, & siler montano ana dramme tre, di piretbro onza vna & meza, di vua passa onze due: d'acqua & mele tanto che basti. Et aromatizasi con cinnamomo, noci moscate, & cubebe, & fassi il siropo, ilquale è ottimo in questa materia, & seruasi.

Osseruatione nel siropo di iua di Nicolò.

Questo siropo d'iua di Nicolò Fiorētino è posto da lui nel terzo libro nel cap. della paralisia, & è, com'egli dice, vtile, & profitteuol molto à quella materia, & à tutte le doglie delle gionture per difetto di gotta. L'iua è quella herba detta volgarmente herba lunaria, & vrbiga, pel fiorire, ch'essa fa ad ogni luna. Sono i suoi fiori melini, et eßa stroppicciata rende odore rasinoso. Chiamanla alcuni iua arthetica per giouare ella alle doglie artbethice, et à differenza anchora d'vna altra specie d'iua detta moscata. Voglino, & giudicano i più sauij, & l'approuano, ch'ella sia lo camepithio primo di Dioscoride. La quantità dell'acqua per decotto non serà meno libre quindeci, & farassi consumare il terzo: quella del mele serà le due parti delle tre, che sia il decotto netto, & colorato. Le specie per l'aromatizatione seranno onza meza per cadauna & questa limitatione habbiamo hauuta da dottori & Medici eccellentissimi.

Siropo d'arthemisia magistrale.

Il siropo d'arthemisia fa valorosamente à tutti i vicij, e difetti & mala complessione della matrice, & prouoca il menstruo. Onde si para così. Toglionsi d'arthemisia manip. due, di calamento, folio, saturegia, origano, thimo, tamarisco, & sticados ana manip. vno: di chamomilla, meliloto, maggiorana, fiori di rosmarino, blate bisanti, & calamo aromatico ana dramme tre: di spigo celtico dramme vna: di camedrio, matricaria minore, betonica, & abrotano ana manip. mezo: di acoro, prassio, foglie di rubbia maggiore, e siler montano ana onza vna: di asaro, squinanto, seme d'apio, di ameos, di finocchio, & di aniso ana dramme sei. Fassi d'ogni cosa decottione in quantità sufficiente di pura acqua, & siropo dopò con mele tanto che basti.

Osseruatione nel siropo d'arthemisia magistrale.

Questo siropo di arthemisia è in vso appresso di tutti. La compositione è magistrale, & la più laudata di molte altre, che ci sono di questo nome di arthemisia, & di matricaria, & altri siropi dati per valorosi à difetti matricali. Le compositioni essendo tutte confuse non si osserua, auenga che sieno di vna medesima facoltà, & habbino vna

bino vna isteßa intentione, la quantità del mele nel comporre il siropo non serà ne più ne meno di libre cinque, & quella dell'acqua pel decotto di lib. 12. non parendo le cose da cuocersi, ne cottura, ne bollitione lunga, restarà eßo decotto bollito, & consumato la terza parte, quãtità sufficiente, & giusta à quella del mele. La cagione, che habbiamo poi qui detta la quantià dell'acqua, & del mele è stato solamente per gli errori, che più volte habbiamo veduti di molti inesperti nel comporre questo siropo con più, & manco acqua, & con più, & meno mele anchora, si come gli apportaua la descrettione veramente irragioneuole del loro giudicio.

Vino melato.

Il vino melato si fa in questo modo. Pigliasi di ottimo cinnamomo cinque dramme: di spica aromatica vna, & quattro per specie di garofali, di gengeuo, di legno aloe, & di macis, & due di cardamomo maggiore, & vna, & meza di zaffrano. Si pestano großamente, & si pongono in dieci libre di buono vino vecchio & in due di ottimo mele spumato. Poi si fanno bollire, & quindi si colano con vn colatoio grosso di pano. Poscia vi si aggiunge vno scropolo di muschio.

Osseruatione del vino melato.

Dice Galeno nel libro quinto di conseruar la sanità tali parole. Non vieterei che i vecchi vsaßero il vin fatto con mele, & massimamente quelli, a'quali la pietra nelle reni si genera, ouero che vanno à pericolo de le gotte, ò di qualche infermità artieulare. Onde sarebbe ottimo per far tale compositione il vino Sabino, ò alcuno altro à quello simigliante. Mettasi adunque in tale vino del petroselino, & questo facciasi à quelli che patiscono male di gionture: ma à quelli, che hanno mal di pietra, vi si aggiunga alquanto di betonica, & di cedro.

Ossimele di Giuliano, secondo Galeno scritto nel secondo libro à Glaucone nella cura delle gotte fatte da humore cholerico.

Tolgansi à fare tale ossimele quattro dramme per specie di foglie di ruta, & di origano: & due oncie per sorte di radici di mandragora, & di anetho: vna di ireos, & due di agarico, & vna libra di raggia grassa, tre oncie di coccognidio, & meza per sorte di cataputia, & laureola due di polipodio, & vna per specie di folio, di costo, di spico nardo, & di reupontico, & tre per sorte di squilla interiore, & di cime di ebuli, vna dramma di asaro, tre oncie della scorza di mezo del sambuco: & due per sorte di epithimo, helleboro, & di acoro; vna per specie de hisopo, di amomo, d'hipericone, & di cumino, & due di anisi: di aceto forte vna libra, & due di mele, & si fa in tal modo. Pestansi diligentemente i latticinij, il costo, il coccognidio, & il spico nardo, tutte le altre infonderai nell'aceto per tre giorni, quindi le farai bollire tanto, che la metà dell'aceto sia consumata: poscia gittansi via le herbe, & di nuouo si faccia bollire, finche ne diuenga, come mele, & vsasi.

Aceto Passulato di Antonio Cermisone.

Piglians si à comporre cotale aceto due libre di aceto di vino non molto grande, & due oncie d'vua passa. Faccianssi bollire fino alla consummatione della terza parte dell'aceto. Quindi colansi, & fortemente spremasi l'vua paßa. Poi pestasi nel mortaio, & di nuouo si spremano, & quindi ripongansi.

Siropo merauiglioso contra la febre quartana, tratto dalla prattica di Mesue là doue cura la doglia della testa fatta da humore melancholico.

Pigliansi vna oncia per specie di capeluenere, di radice di bugloßa domestica, & di selua-

di seluatica, & de fiori loro, di polipodio & di epitbimo: sette dramme per ciascuno di folliculi di sena, di camepiteos, et di sticados: tre di belleboro negro, di camedreos & di squinanto; quattro di eupatori. Le quali tutte cose fuor che l'epitbimo bollano in quattro libre di acqua fino che sia consumata la metà. Poi vi pongono l'epitbimo à dari vn bollo. Appresso con otto oncie di succo di pomi, & vna libra di zucchearo se ne faccia siropo.

Osseruatione.

Questo siropo chiamano i Speciali siropo de pomi composito, il qual è dignissimo contra la febre quartana, per lo quale Francesco de Pedemontio ne scriue vn'altro, nel capitolo ch'egli fa delle febri melancholice, ilqual è questo. Si piglia vn manipolo di calendola, di pimpinella, di lupuli, di cinque foglio, di trifoglio, di lingua di ariete, di capel venere, di radici dell'vna & l'altra buglossa, & di fiore ambedue, di cichorea, di hepatica, di spina bianca, di camepitheos maggiore & minore, di cappari freschi, & della radice, & scorze di quelli, di seme, & scorze di tamarisco, & di scolopendria con la radice: due oncie di viole, & di fior di boragine: & venticinque sebesten, & altre tante pruni: & meza oncia per sorte di seme, di cuscuta, di thimo, di epithimo, di anisi, di fenocchio, di liquiria, di vua rassa, & di sticados: vn pugnetto di orzo mondo: & due oncie per specie di semi comuni, & di scorze di radici, due dramme di squinanti, & due oncie delle cinque radici comuni, le quali infonderai nell'aceto. Tutte queste cose bollano in sei libre di acqua, fino che la metà sia consumata, quindi colansi: & vi si aggiunge vna libra, & meza di succo di buglossa, & altro tanto succo di pomi dolci. Poscia vi si dissoluono dentro due libre di zuccharo, & meza di mele rosato, & quattro oncie dell'aceto delle predette radici, vi si aggiungono.

Siropo di berberi.

Tolgansi à far tal siropo quattro dramme di spodio, vn manipolo di cichorea, due oncie di vua acerba, & quattro di berberi, & due libre di zucchearo, & se ne faccia siropo.

Siropo di hepatica scritto nel capitolo della mala complessione semplice, ò composita del fegato.

Piglinsi vn manipolo di hepatica, vno di lenticchia di acqua, vna oncia di fiori di zucca, & altro tanto di viole: vna dramma di cime di squinanti, & vna libra di bianchissimo zuccharo. Quindi vi si getta sopra quattro oncie di vino di pomi granati, & poscia vi si aggiunge vna dramma per sorte di sandali, & di spodio.

Siropo de mirabolani scritto da Rasis nel trattato delle infirmità articolari, ilquale si contiene nel cap. che mondifica il sangue & la cholera.

Tolgansi cento dramme di mirabolani citrini, i quali lauisi con acqua calda: cento di reubarbaro, ilquale pongasi in acqua fredda: ma sia tanto l'acqua, che ne auanzi sopra due deta: quindi ponganſi al sole quattro giorni: poi gettasi via l'acqua delli mirabolani, & di nouo ve se ne aggiunga, nella quale lascinsi tanto tempo, che perdano il sapore, & ne diuengano bianchi. Poi piglinsi la prima, & seconda acqua, & coquasi al fuoco con centro dramme di manna biāca, et leuasi via la spiuma in guisa che ne diuenga come giulebbo: ma volendolo far più forte vi si aggiunge vna dramma di scamonea, & per ciascuna libra, vn'oncia di acqua rosa.

Siropo di turbith pur del medesimo Auttore scritto nel predetto trattato, nel capitolo oue si narra delle medicine, che purgano la flemma, & i crudi humori.

Pigliasi à far tale siropo vna libra di turbith, ilquale metasi in tre libre di acqua fredda, & pongasi per vn giorno al Sole, quindi colasi, & se ne haurà più sapore, gettasi via. Ma se ne sarà restato, di nuouo infondasi in acqua, & mettasi al Sole, finche il sapore si parta. Poscia tolgasi la prima, & seconda acqua, & vi si aggiunga vna libra di zucchairo, & bolla tanto, che ne diuenga come giulebbo.

Siropo di Pimpinella scritto da Giouanni Angelico nel capitolo doue si tratta della cura de' tisici.

Tolgasi vn manipolo per specie di pimpinella, di consolida maggiore, & di mezana, di hisopo fresco, di politrico, di cetrach, di adianto, di scariola, & di radice di vngula caballina, tre di capel venere, due dramme di viole, & vna dramma per sorte di foglie di nenufari, di quattro semi freddi mondati, & di liquiritia möda, & meza oncia per specie di zucchairo candito, di peneti, di seme di bombace, di seme di cotogno, di bolo armeno, di succo di lattuca, di portulaca, di papauero bianco, di acini d'vua, & di succo di liquiritia: & tre dramme per specie di draganti, di gomma arabica, di amido, di foglie di rose rosse, di spodio, & di sangue di drago: & due dramme per sorte di seme di altea, di seme di malua, di vua passa netta da gli acini, di pignoli, & di fichi, & vna libra di orzo mondo, & tre di zucchairo, & se ne faccia siropo con acqua piouana.

Siropo di Giglio raccontato pur nel medesimo cap.

Pigliasi vn'oncia per specie di radici di enula campana, & d'ireos: & vn manipolo per sorte d'hisopo, di calamento, & di adianto. Due dramme di succo di gallitrico, & altro tanto di succo di cauli: vn'oncia di succo di liquiritia, & vn'altra di carne di dattoli: & meza per specie di mucillagine di seme di lino, & di fen greco: & vna libra di mele, & se all'infermo non spicciano le cose amare, vi si aggiungano tre dramme per sorte di marubio, & di gramegna.

Siropo di rosano, che si contiene nel cap. della cura della paralisia.

Tolgasi tanta quantità, quanta si conuiene, per specie di radici di rafano, di lapatio acuto, di giglio, & di peonia, & tutte queste cose infondansi in aceto, & vino, oue stiano vn giorno, & vna notte. Quindi pigliasi un manipolo per sorte di saluia, di eupatorio, di camedreos, di camepitheos, di calamento, & di hisopo: una dramma per specie di anisi, di fenocchio, di carui, & di peonia, due di acoro, & due di squinanti, & mez'oncia per sorte di noce muscata, & di cinnamomo, una di boragine, & meza per specie di scorza di frassino, & di granato seluatico, & una libra di mele. Cuochasi in acqua, nellaquale il ferro ui sia estinto.

Siropo di mezereon.

Pigliasi una dramma per specie di radici di fenocchio, di petrosemolo, di brusco, di radici di peonia, di lapatio acuto, di aristolochia rotonda, et un manipolo per ciaschedumo di hisopo, di pulegio montano, di pentafilon, di camedreos, di camepitheos, di thimo, & di rose, & due dramme per sorte di mentha, di succo di boragine, di scabiosa, & di fumoterre, & meza oncia per sorte di seme di peonia, di anisi, di fenocchio, & di carui, meza dramma di ameos, sei di cuscuta: & un'oncia per specie di nisco di quercia, di epithimo, di sena, & di foglie di sticados arabico, & una dramma di polipodio, & se sarà nel tempo dell'estate, ui si aggiunga una oncia per sorte

di scolo-

di scolopendria, di corteccie di genestra, & di frassino, un'oncia di mezereon, & vna libra & meza di mele rosato, & se ne faccia siropo.

Siropo di rubea tinctorum di Gio. Angelico per la sterilità.

Tolgasi meza libra per ciascheduno di arthemisia, di rubea maggiore, & di sauina; ma la sauina percioche è amara, si debbe porre in minor quantità: due dramme per sorte di foglie di mentha, di absinthio, di cime di origano, & di calamento per vna, di spico nardo, due di squinanti, tre di calamo aromatico, meza di peonia, & vna per specie di anisi finocchio, & di carui; due di siler montano, & due di ameos. Et con due libre di mele rosato se ne faccia siropo, ottimo à difetti matricali, & à prouocar li menstrui.

Siropo di Pulegio di Albucasi.

Piglinsi tre manipoli di arthemisia, vn per sorte di gariofilata, di calamento, di caprifoglio, di origano, di pulegio, di chamomilla, di melissa, di costo, di balausti, di radici di finocchio, di sisimbrio, di petrosemolo, di leuistico, di lapatio, di radici di giglio, di capeluenere, di adianto, & di enula campana, due dramme per sorte di fenocchio, di seme di petrosemolo, di calamo aromatico, & dell'vno & altro sticados, di anthos, di thimo, di epithimo, di noce muscata, di macis, di seme di basilicò, di chamedreos, di endiuia, & di pestinaca. Due libre di mele, & due di zucchara & vn poco di vin biancho, & se ne faccia siropo, che è mirabile à difetti detti.

Siropo di Sebesten.

Tolgansi due oncie di sebesten, meza di rubea tinctorum, due per ciascheduno di anisi, cumino, liquiritia, seme di lattuca, di meloni, di cocumeri, & di malua: tre dramme per specie di alchechengi, di fen greco, di sticados, & di prassio: due per sorte di seme di apio, di ameos, di petrosemolo, di radici di triboli marini: di dauco, di finocchio, & di meu: cinque di sangue di ericio preparato, & altretanta quantità di scordeo: sei per specie di pietra spongia, di lapis iudiaco, & di scorze di nocciole. Coquansi tutte queste cose in libre due di acqua, oue bollano fino alla metà; quindi colinsi, & alla colatura si aggiungano due oncie, & meza di aceto squillitico, & due libre, & meza di zucchoro, & bollano à lento fuoco.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto nell'antidotario di Bartolomeo Montagnana.

Siropo di Opio.

Tolgasi al peso di quattro grani di opio, sei di iusquiamini, vno & mezo di scorze di mandragora, tre scropoli di semi di apio, vn'oncia & meza per specie di semi di papauero, & di semi di lattuca: vn manipolo per sorte di foglie di lattuca, d'indiuia ouero di cichorea, & vn manipolo similmente di foglie di papauero, & di mercorella. Pestansi grossamente, & bollano in tre libre di acqua, finche la metà sia consumata. Quindi colinsi, & vi si aggiunga zucchoro & se ne faccia siropo.

Siropo di Piantagine.

Piglinsi quattro oncie di succo di piantagine puro, di acqua pluuiale, ouero di rose vna libra, & due dramme per sorte di spodio, di noce di cipresso, di balausti, di sumach, di sangue di drago, di gomma arabica, di mastice, d'incenso, di galla, di hipoquistidos, di lapide hematitis, di rasura di auoglio. Coquansi nel predetto succo di piantagine, & acqua rosa, finche la metà sia consumata. Quindi vi si aggiunga zucchoro, & se ne faccia siropo.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto da Arnaldo da Villa Nuoua nel lib. 2. nel cap. della disenteria hepatica, & de gli intestini.

Siropo di fichi.

Tolgasi vna libra di fichi bianchi, & dieci di acqua coquansi à lento fuoco, tanto che ne diuenga come Giulebbo, & quindi l'vsate.

Osseruatione.

Questo siropo è scritto da Nicolò Fiorentino nel lib. 5. al cap. oue si racconta della cura de' dolori colici fatti dalle feci.

Siropo di Acoro.

Pigliansi tre oncie di radici di acoro, mezo manipolo per sorte di hisopo, di calamento, di origano secco, di melissa, & di buglossa, & sei dramme per specie di sticados arabico, di polipodio, & di ottimo piretro; tre di pepe longo, & altrotanto di negro: meza oncia per ciascuno di ottimo cinnamomo, di eletto gengiouo & di buona sena: & vna dramma, & meza per specie di mirabolani chebuli, d'indi, & d'enblici: se per sorte di maggiorana, di ruta, di betonica, di pulegio, & di saluia, vn'oncia di epithimo, & vn'altro di thimo, & con quattro libre di zucchero se ne faccia siropo.

Osseruatione.

E scritto questo siropo di Acoro da Maestro Girol. da Casale Eccellentissimo fisico.

Confettione di iacur di Mesue.

La confettione di iacur secondo la intentione di Galeno, & chiamasi Diacodione semplice, conferisce à chi ha la tosse, & à chi non puo dormire per catarri sottili, che gli scendono dal celebro al petto, & al polmone. Fassi in questo modo. Piglinsi di capi di papauero mediocri tra piccioli, e grandi, & così anchora tra humidi, & secchi num. 10. si frappano, & si infondono per 24. hore in vn sestario di acqua pluuiale, se però seranno più humidi, che secchi; ma se più secchi, che humidi per più spacio di tempo. Poi si fanno cuocere fino alla dissolutione di essi papaueri, ouer tanto, che le due parti de l'acqua sieno consumate, e si cola, & spremesi il succo. Nel quale considerate due cose, se il catarro sarà sottile, & si tema del suo flusso al petto, al polmone, à la canna, & delle vigilie, vi si aggiugne tanta sapa, che sia la metà del succo, & insieme si cuocono à giusta consistenza, & in questa intentione non si conuiene il mele per essere la materia molto sottile, & il mele sottigliatiuo, & di sostanza acuto. Ma quando la repletione fosse ridotta nel petto, & nel polmone, & vi richieda mondificatione, & sottigliezza, all'hora vi è conueniente il mele; perciochè habilita esse materie ridutte, & le dispone à purgarsi, & porta il sonno. Et se s'auengono insieme l'vna & l'altra in dispositione, si fa il medicamento con sapa, & con mele. Et volendo, che ei ritenga il sangue dirotto di dentro nelle vene, nelle viscere, & in altri luoghi, & massime nel diafragma ni si meschia per ogni libra dramme vna per parte di acacia rossa, hipocistide, mirrha, zaffrano, balausti di ramich dramme quattro. E la sua dose d'vna dramma, & più, & meno, secondo, ch'è necessario, & tiensi in bocca, & à poco à poco s'ingiotisce à modo di saluia lambendo. Et di quegli sono, che pongono in esso diacodione sempre mentre, ch'è lungo in luogo del mele, ò zucchero, ò peneti. Et si richiede alcuna volta, quando l'indispositione è di troppa caldezza, & mordacità, di farlo di papaueri negri,

ri negri, che siano capi cinquanta, & bisogna anco talhor farlo di papaueri bianchi, & negri: & che si metta in luogo del mele, ò zucchero, ouero peneti.

Osseruatione.

E questo Diacodione ne i modi tutti, che l'habbiamo noi qui posto, descritto da Mesue nella distintione, che ei fa de loch, & da Galeno nel 7. ne gli antidoti theriacali, & noi qui l'habbiamo posto ne i siropi per tenerlo così in bottega nella loro scheda. Faleno nel luogo detto lo racconta in quei modi tutti diuersi, che più, & più Medici antichi l'osseruarono. I quali perche furono discrepanti, & le compositioni discordi, & irragioneuoli, ne alcuna ne approbò egli, che quella di Critone, che laudò, & imitò nel comporla, fuori però, che non vi vuolse ne croco, ne mirrha, ne cosa altra tale; che esso Critone vi meschia, & che vi meschiano quasi tutti gli altri, giudicatola benissima se fosse fatta di solo decotto, & mele semplicemente, si indusse egli a scriuer il suo diacodione, che è pure lo istesso di Mesue, nella sequente maniera. Posto che io haueuo à macerarsi dieci capi di papauero (che tanti ne pone Gritone) in vno sestario di pura acqua pluuiale, ò di fonte, non però corsa per canali di piombo, che essendo questa vitiata di feccie, ò lini piombagini, & potendo indorre disenteria è da fuggire, ouero (come vuole Sorona) quindeci capi à due sestari di acqua, ò tollendo il termine di mezo dall'vno, & dell'altro di otto, ò di noue capi per sestario di acqua, nellaquale lasciatogli macerare, non già (come vuole Hera Medico) per tre dì: ne manco, che subito vi sieno posti, s'habbiano à cuocere; percioche essendo essi papaueri humidi, e molli basta vn' dì à macerarli, ma se duri sieno, & secchi vi vuole più tempo. Onde la eletioné loro serà, che non sieno molto induriti, ne molti molli. Hanno i secchi pochissimo succo, & i molli grosso, crudo, aquoso, & inualido. Quegli anchora s'hanno da fuggire, che, sieno nati in luoghi humidi, & paludosi. Tolti hora i papaueri non molto humidi, ò secchi, & così mediocri tra grandi & piccioli (perciochè la grandezza loro, & la picciolezza comporta, & più & meno acqua) & macerati conueneuolmente gli faceua io cuocere fino alla consumatione della terza, ouero quarta, ò altra simile parte, ma diuenuti, & fatti flaccidi ponendoui pure nel bollirgli radice frappata di liquiritia o'l suo succo hauuto di creta, ne faceua colatura, allaquale mischiaua la metà di mele, & insieme ricuoceua à giusta consistenza. Il daua così confettato à coloro, ch'erano oppressi da catarro sottile cadutogli dal capo al petto, alla aspra arteria della canna inducendoui tosse, & lunge vigilie. Lo confetò anchora con sapa, e può il medesimo, & è più efficace nel parare il sonno, & à cattari acuti. Ma se dal capo al polmone sia discorso molto humore, & che bisogna cauare lo sputo, è migliore fatto con mele. Et occorendo prouocare il sonno, e'l sputo, si compone con sapa, & mele. Se'l catarro serà sottile, & acuto; si fuggirà il mele, ilquale lo puo aumentare essendo gli congiunto di facoltade. E la sua misura due cucchari di giusta grandezza, laquale s'accrese, & sminuische, si come comportano i corpi robusti, & deboli, & l'età, regioni calde, & fredde. Questo è di Galeno, che benissimo ha osseruato Mesue, fuori che l'additione delle specie, & di coloro, che dice nella fine essere, che lo compongano di zucchero di peneti, che non disse Galeno, forse per non essere al suo tempo noto il zucchero, eccetto che il condensato, su le proprie canne per naturale in sudatione, & vigore del Sole: che se, come haabiamo detto, fusse

da lui

da lui stato conosciuto il zucchero, non è da dubitare, che non solamente in questa confettione di diacodione: ma in molte altre anchora, non l'hauesse egli adoperato, & cosi fatto haurebbono molti altri greci, che giamai lo viddero. Il modo colquale hoggidì è più osseruato communemente, è con mele solo, & con zucchero anchora da alcuni altri; benche da pochi, & questo con ottime ragioni si lauda più per cagione del mele, ilquale per essere di natura molto calefattiuo & sottigliatiuo, acuisce le materie, & le fa correre, ch'è pure contro assai volte all'intention del confetto. Noi à dì nostri hauendolo preparato à tutte le guise, non la habbiamo prouato megliore, ne più efficace, che composto di buona decottione fatta di capi di papauero raccolti di vno, ò di due giorni auanti, seruato però il numero alla quantità debita dell'acqua libre tre di zucchero, ouero peneti libra meza: di sapa bonissima non fecciosa fatta d'ottimo mosto, & cotta à giusta spessezza libra vna. Et se fuori di stagione ci sia occorso farlo, che non sieno stati freschi i papaueri l'habbiamo pur fatto con la medesima compositione, & ha hauuta la istessa facoltà essendo ristretto, & riseruato nella cotica de i paueri il succo loro migliore: benche fatto de i freschi è assai più valoroso. Hora ci ricordiamo, che nelle visite noi ne habbiamo con auttorità de i Medici fatto diffusare quello composto con mele, perche assagiandolo, non gustauamo sapore di papauero: ma solo il meligno, & all hora più quando era fatto di papaueri secchi, & mele impuro. Si compone anchora questo diacodione in forma solida: ma questo diremmo ne i confetti aromatici al suo luogo. Il sestario quantunque in tutte le cose, & in tutti i luoghi non corrisponda di peso vguale: nondimeno qui all'Italiana, essendo pure l'acqua liquore simile al vino se intende di onze 20. stimano alcuni che i ramich sieno stati aggiunti nella descrittione di Mesue da qualche curioso per esserne alcuni testi senza. Deue essere la cottura & consistenza di questo confetto simile à quella di loch, douendo esser tolto lambendo come quegli. Chiamasi senza specie semplice, & con specie composto.

Diamoron di Mesue.

Il Diamorone è conueniente in gargarismi alla iscorratione del palato, alla posiema delle fauci della gola con ardore, & pericolo di schirantia, & à tutte le specie di strangolatione. Si piglia à comporlo di succo di more domestiche, & di succo di roui ana lib. 1. & meza, di mele, & sapa per ciascuno lib. 1. si cuocono insieme fino che il mele diuenghi spesso, & si serba. Sono di quegli che v'aggiungono, si come richiede la necessità di rose, balausti, alume, mirrha, zaffrano, & succo di agresta per ciascuno parte vguale.

Osseruatione nel diamorone di Mesue.

Questo diamorone è che più s'osserua generalmente, & è l'istesso che pone Mesue nella distintione de' loch. Si tiene da tutti preparato senza l'additione delle specie. Le quali pur quando vi bisognano, vi s'aggiungono, ò in tutto, ò in parte, si come vogliono i Medici: benche per quelle essi supplischano con decottioni virtuficate da dette specie, & cose altre simili. Ci sono più altre descrittioni di diamorone, delle quali questa si come è detto, è che più s'osserua. Costumasi quella anchora di Nicolò fatta con meza libra di succo di more domestiche, di succo di more di rouibati lib. 1. di mele libra meza, & di sapa onze tre, cotti insieme à giusta spessezza, da Dioscor. nel capit. del moro, & da Galeno nel sesto del miramir si puo benissimo conoscere,

D 2 che da lo-

che da loro, & da Andromacho ha tratto Mesue questo suo diamorone, & più piaceuole, si come ha egli fatto di tutti gli antidoti, che ha descritto di altri auttori, benche certi Galenisti da vn certo tempo in quà non vi laudono la sapa per non lo hauere ne i diamoroni loro Grechi alcuni. Noi nondimeno sempre la vi poniamo, & così vi è anchor posta da altri dispensatori. Ci fa venire à memoria hora, che il scriuiamo, che hauendolo noi à preparare in Roma, & essendosi fatto i Mori, liquali con molta difficultà haueuamo hauuti, quasi che secchi per altre occupationi, che ci auenero, ne stauamo in pensiero: Quando ch'vn Medico Galenista eccellentissimo molto, & nostro amico, ci mostrò come con vna inghistara di succo di granati mezani poteuamo trarre da tutti quei mori la sostanza, che haueuano, & quella, che si era in loro densata col bollirgli nel detto succo di alcuni bollori, & poscia sprimerli. Et ci fece ancho vedere, (che non poco lo hauessimo caro) nel sesto di comp. in med. di Galeno, che era questo ben fatto, ne poteua esser ripreso, però che con succo di essi granati, & di peri saluatichi, & sorbe, di nespoli, di cotogni, di cornali, & di altri frutti astringenti, & con vino stittico si poteua fare medicamento con mele di facoltà vicino al diamorone, laquale cosa habbiamo ancora veduta dipoi in Mesue, nel capitolo della cura della schiarantia.

Diacarion, di Mesue.

Diacarion è conuenientissimo à coloro, à cui gli scende il catarrho sottile, & acuto dal capo al petto, & alla canna del polmone, oue si cagiona postema, strangolatione, & morte. E più valoroso nella soffocatione della schirantia, & postema della acola sanguigna, che il diamoron. Se ne beue poco, & si pone ne i gargarismi. Fassi così. Si toglion di succo tratto ne i giorni caniculari dalle scorze ouer lame, che sono intorno alle noci libre 4. di mele buono libre 2. & si cuocono amendue insieme fino che s'ingrossano à consistenza di rob, hauendo prima con vna bollitione purificato il succo. Intrauengono su questo medicamento quattro intentioni, però che per donne, fanciulli, & altri, che sieno delicati, molli, & humidi di natura basta, che sia così fatto semplicemente. Et quando il male è nel principio, vi si aggiunga alcuna cosa, che sia stittica, come rose, e balausti. Et quando più l'indispositione è in stato, vi si meschia zaffarano, & mirrha, & quando è in declinatione vi si mette sale nitro, sale armoniaco, & simili, & è medicamento esperimẽtato, & sublime.

Osseruatione nel diacarion di Mesue.

Questo diacarion così detto da greci, che tanto à loro importa, quanto à noi latini dianucis, & à gli Arabi rob di noci è molto vsato. Et è medicamento (quantunque di poco precio) di molto valore. E tenuto da tutti, & così noi lo teniamo preparato semplicemente; percioche sempre occorendosi può far composito con qual si voglia additione. Varia Galeno questo diacarione nel sesto del miramir doue ha anchora il diamorone. Ne in cosa altra è differente à questo detto da Mesue, che da hauere il solfo viuo in luogo del sale armoniaco. I giorni caniculari sono gli più estiui dell'anno, & propriamente da mezo Luglio à mezo Agosto, quando appare vna stella detta cane. Nelqual tempo sono più le scorze d'esse noci sugose, & sustantieuoli.

Rob di ribes siriaco di Mesue.

Il rob de ribes siriaco rinfresca, & astringe. Onde ammorza'l calore dello stomaco, rimoue l'ebullitione del cuore, et lo cõforta. Spegne la sete, et ferma il vomito, et il

flusso che

flußo cholerico. Parasi in questa guisa. Si prendano di succo di ribes lib. x. si cuoce con facilità tanto, che si consumi il terzo, & si cola, & si lascia riposare fino, che si chiarifica. Fatto chiaro si ricuoce à lento fuoco in vaso vitriato, ò si pone al Sole, che s'ingrossi spessezza di mele, & serbasi. Vsasi con acqua fredda, ouero di neue. Et sappiasi ch'l rob di succo d'herba acetosa hà la virtù medesima di questo di ribes.

Osseruatione nel rob di Ribes.

Questo rob di ribes siriaco così detto à differentia di quel fatto de' nostri ribes è nelle facoltà sue eccellentiß. vale oltre alla prenominata virtù ad eccitare l'appetito, al male de' varoli, à chiarificare la vista, alla ebbriezza, & è mirabile nelle infermità pestifere. E aggradeuole al gusto, delettabile allo stomacho, & molto vsitato: ma poco se n'hà che sia puro, & composto legitimamente: però che comprandosi egli à Vinegia, & in altri luoghi su le fiere, & non hauendo i ribes di Siria, ne il suo succo da comporlo, si ritroua le più volte sofisticato & falso: che oltre, che non sia egli di succo sincero, ne composto di zucchero (come lo compongono i più periti à più sua conseruatione) si ritroua quasi sempre fatto di mele & altre misture di succhi, si come di tale ne habbiamo assai veduto nelle visite. Ilquale da nostri consoli, & Medici peritissimi condannato lo faceuano gittare via. E la scusa delli mercanti, che lo vendono, à chi si conduole, è, che così è loro portato di Siria, ouero di Alessandria: Laqual scusa costando poco la rimettiamo: ma non già, che non restiamo di auertire i compratori, che ci vsino nel comprarlo diligentia, approuandolo bene, ch'ei sia nel gusto buono, & di grato sapore, & così anchora nel colore, che sia chiaro imitante vn fiauo aperto; E di questo se ne trouerà benissimo in Vinegia da gli huomini da bene, ch'altri che i tristi non si dee credere, che lo sofisticano. E sappiasi, che parimete il rob d'herba acetosa, quel di berbero, quel di granati acetosi, quel d'agresta, e quel di cedro vaglion tutti (come nelle descrittioni loro lo acerta Mesue) nelle facoltà di questo di ribes.

Rob di ribes nostrano.

Il rob di ribes nostrano, spegne l'infiammationi delle febri acute, la calidità dello stomaco, la sete, il vomito, e il feruore del sangue. Ristagna i flussi colerici del stomaco, e del corpo: & doma l'acutezza & feruore della colera. Fassi così. Prendonsi di succo del nostro ribes fatto chiaro libre sette, di zucchero sodo libre quattro, & si fa il rob, cuocendoli insieme debitamente.

Osseruatione nel rob di Ribes nostrano.

Questo rob di ribes nostrano è certo nobilissimo, & in tutto equiualente al siriaco. Alcuni, anci la più parte si credono fermamente, che questo nostro ribes sia l'istesso de gli Arabi: Del che quanto si ingannino, si vegga nella commentatione dall'eccell. Matthiolo in Dioscoride su l'oxiacanta, nella qual fa distintione, & historia dell'vno, & dell'altro diligentemente. E questo nostro ribes quella pianta sarmentosa seguita dal predetto Matth. Senz'alcun nome appresso all'vua spina fatto oggimai volgare in più giardini d'Italia, per inteßersi con essa le siepi che partono i viali. Le cui frondi sono vitigne, simili di grandezza à quelle dell'opio arbore, co'l frutto in grappoletti, e rosso quando è ben maturo, con gli acini tondo, poco maggiori del pepe, di sapor'acetoso e dolce insieme, perche si può egli assai ben vsare in vece di quel di Siria, ouer de gl'Arabi, questo ha detto il Matthiolo con le facoltà

sue appresso, lequali habbiamo noi dette nel fronte del rob, & ha di più commendato chiunque serba il succo anno per anno.

Rob di berberi di Mesue.

Il rob di berberi val il medesimo che quel di ribes, e fassi come quello, ouero, non hauendo il succo loro fresco, toglionsi di berberi secchi lib. 2. & si macerano per tre dì in libre 4. di succo d'agresta, poi si fa spremitura, & si cuoce à consistenza di rob, & serbasi.

Osseruatione.

Questo rob di berberi, per essere dell'istessa virtù, come nella sua descrittione dice Mesue, ch'è quello di ribes, è auenuto che molti lo dispensano in luogo di quello, fatto però con la spremitura de l'infusione di essi berberi fatto con agresta. Et quelli massimamente l'osseruano, che non hanno il succo de i ribes. Ma notasi, che questo rob di berberi, quantunque sia egli valoroso nelle febri molto acute & nel spegnere la sete, & l'arsura della bocca, & parimente ne flussi stomacali, & ne' vomiti colerichi, e nella disenteria, & nel stagnar i flussi de menstrui, & in ammazzar i vermi, & nel conferir allo sputo del sangue, & nel fermar i denti smossi, lauandosene la bocca, & in consolidar le gengiue, & in risoluere gargarizato l'infiammationi delle fauci, & dell'vula. Prohibendole con la stitticità sua il flusso, che vi scende, & in consolidar le ferite fresche, o disseccare le vlcere vecchie, nuoce nondimeno ài stomachi frigidi, & à gli stretti di petto, & questo dicono i Medici, che fa per non essere il frutto, che s'vsa comunemente per berbero, l'istesso, & vero berbero de gli Arabi, detto nell'idioma Greco oxiacantha. ma è altra cosa, si come diffusamente, & con verità ha fatto noto l'eccellentissimo Matthiolo nell'historia su la commentatione dell'oxiacantha in Dioscoride.

Altri rob, ouero robub ci son anchora oltre à i prescritti, & nominati detti tutti da Mesue, che non si costumano, & di quelli pur ci sono che in vece loro osseruano i suoi siropi: si come per il rob di cedro lo istesso siropo di cedro, & per quello d'acetosa il suo siropo, & così per il mirtino, & quello d'agresta i propri siropi, & per quello di cotogni la medesima miua, & di più altri simili, che lasciamo essendo la narratione loro di picciol momento.

Rob di agresta.

Il Rob di agresta si fa nel medesimo modo nel quale si fa il rob de ribes.

Rob de Cornari.

Il Rob di cornari etiandio fassi si come quello di agresta, & ha la medesima virtù.

Rob di Sumach.

Il Rob di sumach ha le medesime operationi, che ha quello di Berberi, & si fa pur nel modo medesimo nel quale si fa il rob de Ribes.

Il fine de i Siropi.

DISTINTIONE DELLE DECOTTIONI, ET INFVSIONI.

DECOTTIONI, Apozima, ouero Decotto, è l'istessa lessatura di tutti quei semplici, che bollendo in acqua di fonte, di pozzo, di fiume, pluuiale, marina, fatta salsa, aluminosa, sulfurea, & lambiccata, & in altri liquori, come vino, aceto, latte, siero, lissiuio, & simili sieno atti à cuoceruisi dentro, & lasciarui ogni sostanza loro, & facoltà. I quali poscia lessati, & cotti che siano, & trattone la colatura con espressione, ò senza, secondo che è il bisogno, & la volontà di chi adopera, è l'istessa decottione, c'habbiamo detto virtuficata, & fatta degna di tutti que' semplici che vi sono bolliti, & cotti dentro con quell'ordine graduato, che vi deono; percioche non tutti i semplici, ne meno le sue parti sono di vna natura, & forza medesima, come è noto ad ogni perito. Perche buona regola serà à chi dispensa, se ne' decotti primamente vi si porranno à cuocere i legni, poi le radici, & sue scorze, appresso i surcoli. Oltre à ciò le frondi, quindi i frutti, dopo questi i semi, finalmenete i fiori. Decottioni sono anchora quelle infusioni c'hanno prima infuse, che cotte alcune medicine: nella qual maniera è quella del primo siropo d'assenzo, & quella del secondo siropo di mentha, detti amendue da Mesue, & descritti anchora da noi. Ne quali auanti che si faccia cottura dell'aßenzo, della mentha, delle rose, & del spigo, che vi entrano, s'infondono per vn dì, & vna notte in succhi. Et poi con ageuolezza se ne fa decottione. Et similmente quella del legno guaico, il qual prima s'infonde, che si cuoca. Questi si fatti decoti, & altri simili si fanno à buona arte, & à fine, che le medicine nel stare, che fanno in infusione, lasciano ne' liquori ogni facoltà, & potere: & che poscia nel cuocerle perdano alcune parti loro malitiose, & vi restano le migliori. Et è questo in effetto approuato verissimo l'infusione, & decottion sopradetta dell'aßenzo, & della mentha, però che gli si toglie, & leuasegli la flituosa, & ventosa loro humidità superflua, & potente à conturbare il ventre, & lo stomacho grauemente. Infusione dipoi è quella quando ne liquori, ouero acque fatte feruenti, & non feruenti si infondono alcune cose per spacio conueneuole, & giusto, che tanto deue essere, che la loro sostanza sia tratta da quelli, dal cui traggere, et infondere ne acquista elle il nome d'attratione, & d'infusione. Si infondono dell'altre cose anchora ne' liquori ad altri effetti: si come à riprimer la malitia, & nocumento loro, & ad accrescer lor bontà, & virtù: come all'esula, & al mezereone, che fondendo in aceto si rettificano, & leuansi lor le parti tāto nociue. Et cosi al turbith parimente si leua la parte conturbatiua col latte. Et a i mirabolani anchora si togliono, & lasciano alcune parti diuerse, secondo che sono infusi in diuersi liquori. All'agarico si vigora, & magnifica l'operatione sua debole, & tarda, fondendolo nell'oximele, ouero nell'infusione del gengiouo fatta in buon uino. Di questi tali, & altri simili, che più tosto si possono dir rettificati, che infusi, non habbiamo ad intendere in questa distintione. Ne meno di quelli, che s'infondono per via d'emulsione; si come le gomme ne loch, & manco di quelli altri infusi per nutritione, ouero imbibitione, al modo che sono i dattoli nel diafenicone, & il cimino nel diacimino. Di quelle decottioni, & infusioni solamente habbiamo ad intendere in questa distintione, le quali getta-

li gettatone i semplici (essendone però della virtù loro partecipi) s'adoperano, & s'osseruano.

Decottione comune del Guainero.

La decottione comune fassi così, prendonsi d'orzo fregolato onze quattro, di prune numero dodici, di liquiritia, tamarindi, & vua passa, ana oncia meza, di seme d'aniso, & di finocchio, ana dramme tre, di acqua pluuiale lib. 4. & si fa decottione.

Osseruatione comune nella decottione del Guainero.

Questa decottione è descritta dal Guainero. Vsasi nello stemperare, & dissoluere altre medicine, e massimamente al tempo della estate nelle febri acute, & passioni calide: nellequali è certamente dignissima, & valorosa molto. Ne sono più altre descrittioni, che variamente si costumano secondo che è l'intentione de Medici.

Decottione cordiale magistrale.

A far decottione cordiale tolgonsi di liquiritia frappata, et monda dram. due, di tamarindi tant'altro di vua passa onc. meza, di giugiole, sebesté, e prune, per ciascun n. 4. di fiori, di boragine di buglossa, et di viole. i tutti man. mezo, et fassi decottione.

Osseruatione nella decottione cordiale magistrale.

Questa decottione cordiale, ouero di frutti & fiori cordiali, che di tutti questi nomi è detta, & ordinata, è molto costumata appresso di ciascuno nello stemperamento di più medicine, ma descritta in altro ordine: le quali habbiamo lasciato di scriuere hauendo questa giudicata per la migliore, & in vero essa è molto eccellente; percioche oltre all'essere cordiale, è amica anchora à tutte le parti del petto. Sono di quelli, & molti, che venendo loro ordinata decottion di frutti cordiali, fanno essa decottione di frutti soli senza i fiori, & in contrario poi, se l'ordinatione è di fiori; la fanno di fiori senza i frutti, e sẽza la liquiritia. Noi sempre à tutte le guise, che ci sia ordinata cordiale, ò di frutti, ò di fiori, la prepariamo sẽpre integramẽte, come l'habbiamo descritta, & alle medicine, che rẽdono ventosità, vi aggiugnemo vna dramma d'anisi. La maniera dell'acqua per cuocerla, quantunq; non ui sia, s'intenderà della commune, e questo s'hauerà à mente in tutte le compositioni, doue nõ sia specificata.

Decottione pettorale magistrale.

Alla decottione pettorale pigliasi d'orzo fregolato con vn panno aspro, tanto che sieno rimosse le sue scorze di fuori più sottili, libra vna d'vua passa netta, & liquiritia frappata, tant'altro di ciascuna: di tamarindi, fichi secchi, & carnosi, d'ogn'vno onze quattro, giuggiole sessanta, di capeluenere, & hissopo fiorito per ciascuno onze due, d'ireos leuantino oncia meza, si fa decottione diligentemente in quantità bastevole di pura acqua fluuiale.

Osseruatione nella decottione pettorale magistrale.

Questa decottione pettorale è molto vsitata, e non solamente nel stemperar dell'altre medicine, ma anchora da se sola in beueraggio. Ce ne sono più altre descrittioni, che tutte sono magistrali, si come veder si possono appresso di alcuni. Questa è vtilissima, & val marauigliosamente all'indispositioni del petto; però che rammorbida l'asprezza sua, e quella del polmone, e gioua tolta da se, e con altra cosa, che le sia appropriata, e simile, alla tosse, alla voce fioca, e rauca, & è molto maceratiua, e mondificatiua, e più alhora quando vi si meschia, poi che fatta sia, onza vna di penetti per ciascuna libra, ò meza onza, à chi non piace molto il sapor dolce: si fa con

acqua

acqua pluuiale per eßer di natura sottile, & penetratiua. Si fa anco cō quella di fonte, & di pozzo, non hauendo la pluuiale, & il medesimo: sono di quegli, che non hauendo li tamarindi, suppliscono con tant'altre prune; e di quegli ancora, & la maggior parte, che la fanno senza.

Decottione carminatiua magistrale.

A comporre decottione carminatiua si prende di polipodio, seme d'aniso, di carui, di finocchio, d'ammio, di pastinaca erratica, canella, & coriandri, di ciascuno oncia meza, d'acqua lib. 5. & si fa decottione. Et se è per cristieri, si leui la canella, & mettasi in suo luogo di bacche di lauro rotte, sticados, camomilla, & meliloto, per ciascuno manip. mezo, & vi sono conuenienti, & valorosi molto.

Osseruatione nella decottione carminatiua magistrale.

Questa decottione carminatiua è vtilissima nelle ventositadi, & ne dolori. Ci sono più altre descrittioni, ma niuna però quanto questa valorosa.

Decottione di Capel venere.

Piglians'i à fare tale decottione vn'oncia, & meza di capel venere, vna di fumoterre, & otto dramme per specie di lupuli, & di viole secche, quaranta prugne, & venti giugiole. Coquansi tutte queste cose in tre libre di acqua à lento fuoco, nella quale bolano tanto, che due libre di acqua sia consumata. Quindi vi si aggiungano tre oncie di cassia netta, due di tamarindi, vna di manna, & tre dramme di reubarbaro. Poscia colansi, & vsasi.

Osseruatione.

Questa decottione è scritta da Mesue nel suo Antidotario, alcuni nel luogo dell'acqua vi pongono quattro libre di sero di Capra.

Decottione di Epithimo.

Tolgansi dieci dramme di tamarindi, cinque di polipodio, noue di sena, quattro di turbith, dieci di sticados, cinque di vua passa, & dieci di epithimo cretense. Bollano tutte queste in tre libre di acqua tanto, che ue ne rimanga una, & meza. Quindi ui si aggiunga l'epithimo: & subito si leuino dal fuoco, & si lasci diuenir fredda. Poscia le cose si fregano con le mani, & si colano, & seruasi.

Osseruatione.

E scritta questa decottione da Rasi nel nono libro ad Almansore.

Decottione comune.

Piglians'i quattro oncie di orzo, dodici prugne, & meza oncia per sorte di liquiritia, di tamarindi, di anisi, & di fenocchio. Bollano in tre lib. di acqua à fuoco lento, finche la terza parte sia consumata.

Osseruatione.

E narrata questa decottione da Pietro da Tussignano nel cap. della paralisia, del tremore, & del spasmo fatti da repletione.

Decottione pettorale.

Tolgansi di fichi secchi sei dramme, & cinque per ciascheduno di grassi dattoli, di prassio, di seme di apio, di seme di fenocchio, di vua passa, di capel uenere, & di liquiritia. Bollano in quatordici libre di acqua, sino che la metà sia consumata. Quindi colansi, & ripongasi.

Osseruatione.

Questa decottione è scritta nell'Antidotario di Bartolameo Montagnana.

Ac qua

Acqua d'orzo di Mesue.

L'Acqua d'orzo si prepara così. Si toglie d'orzo netto, & iscoriato dalle scorze di fuori più sottili con vn panno aspro lib. 1. di acqua di fonte lib. 20. e si fa cottura con ageuolezza, che ritorni alla metà, ò al terzo; leuandone da principio la schiuma, & sia l'orzo maturo di mezo anno, & non sia poluerosò, ne corrotto.

Osseruatione nell'acqua d'orzo di Mesue.

Questa acqua d'orzo è descritta da Mesue nel modo, che noi anchora l'habbiamo esposta. Dopo la quale ne racconta egli vn'altra, ma non s'vsa. Questa fatta d'orzo integro depilato dalle scorze sottili di fuori con vn panno aspro di canape nuouo, e quella, che più s'osserua da ciascuno. E la virtù sua d'aprir le oppilationi, lubricare il uentre, facilitare lo sputo, & d'ispurgare, et prouocar l'orina. Costumasi ancora vn'altra acqua d'orzo à questa simile. Et fasi al modo medesimo, eccetto che l'orzo che deue esser mondo, & iscorriato, d'ogni scorza, et brilato, & franto, al modo, che si fa il riso, ouero il farro in mortaio di marmo, ouero in pila di legno. Et non sià questa sua frattura molto minuta, ma solamente tāto, che sia l'orzo ben depillato dell'vna & l'altra scorza. Questa seconda acqua è più nutritiua della prima, ma è manco medicinale, & non è di si buon gusto. Ammorza la sete, l'asperità, & l'infiammationi del petto, & del polmone. Lubrica il ventre, allarga il petto, & fa ageuole lo sputo. Si colano amendue per declinatione, poscia che è dato giù l'orzo, & ha fatto residenza.

Ptisana d'orzo, ò orzata.

La ptisana d'orzo, ouero orzata si fa così. Si piglia d'orzo scorriato benissimo sin'alle scorze di dentro la quantità, che si vuole, e si cuoce con acqua di fonte tanto che l'orzo sia ben gonfiato, & creppato di buona creppatura, & colasi. Laqual colatura puo seruire per acqua d'orzo. Si voglie poi l'orzo bollito, e se gli fonde sopra noua acqua, pestatolo prima però alquanto in mortaio di marmo, & tanto si fa cuocere mouendolo con vn mescolo, che si spessisca più, che sia possibile, & così cotto si pone sopra d'vn staccio lasciando, che ne scoli, & scenda la colatura, laquale serà la ptisana. Si fa anchora in altro modo, & è di più nutrimento, & il modo è questo. Si pesta l'orzo dopò ch'è cotto in mortaio di marmo, & si passa con vn mescolo la sostanza giù da vno staccio, & col brodo istesso doue serà bollito si rammorbida, & liquidisce. Et si dà così semplice, & meschiata con brodo di pollo, ò d'altra buona carne. Et è questa (come è detto) più nutritiua per esser più grossa, & migliore. Questa è quella anchora, che più communemente si osserua, & ch'è più famigliare à ciascuno: si fa appresso questa vn'altra ptisana: ma non con l'orzo integro bollito, si come habbiamo detto dauanti, & ordinasi in simil maniera. Si prende della sua farina sottilissima & ben cernita, & si come adaggiatamente in pura acqua, tanto che venga ad vna giusta grossezza, & che lascia l'odore d'essa farina. Diletta il gusto ciascuna, secondo chi piace, & ch'è bisogno con buon zucchаro, & in più luoghi di Lombardia, & quasi in ogni parte chiamasi ptisona orzata, laquale è veramente ottima medicina in tutte le facoltà sue, che promette.

Acqua di mele di Mesue.

A far l'acqua di mele prendasi di mele buono, puro, non antico, odorato, di colore flauo imitante quello della paglia libra vna, d'acqua di fonte libre otto, si fa

bollitio-

bollitione in vaso di terra vetriato con ageuolezza, leuandone tuttauia la schiuma, poscia si cola giù da vn panno sottile, & fisso. Et sappiasi, che beuendola, quando è fatta di nuouo deue essere molto acquosa, & senz'altra mescolanza, percioche quella, che è grossa, non penetra nelle più remote, & si couerte per la molta sua dolcezza in colera, & rende più sete. Et beuendola fatta di più tempo dauanti si vuol cuocere più spessa à forma di giuleppo, & mista assai. Dasseле con l'arte del cuocere molte proprietà: come quando è poco cotta, muoue il corpo, nodrisce meno, & infiamma più: Et quando è più cotta, muoue manco il corpo, leua la infiammatione, fa smaltire, & nodrisce più. Sono di quegli, che la condiscono con specie aromatiche, come giengioue, macis, zaffrano, garofani, cinnamomo, & simili, & altri con gallia moscata, legno aloe, & simili.

Osseruatione nell'acqua di mele di Mesue.

Questa acqua di mele, ouero melata è di Mesue, & è la prima ch'ei descriue nel proprio antidotario. La seconda, che seguita dietro à questa non si costuma, questa, come dice egli, è di grande vtilità, & virtuosa nello estinguere, & ammorzare la sete, in purgare il petto dalla putredine, & puzza dell'humor grosso. Vale all'infermità frigide & propriamente à quelle, che sono nel ceruello, & ne i nerui. Vale anchora alla tosse humida. Giona alla via dell'orina, & non vilascia generar pietra, & purga per detta via. Vale alla doglia de fianchi, laua, & netta le viscere. Purga, & mondifica il ventre da ogni feccia. Beesi in luogo di vino nelle infermità de nerui, & delle gionture. Et è buona beuanda.

Decottione comune per christieri magistrale.

Per decottion comune per christieri, toglionsi d'orzo streggolato, scorze di cassia fistola frappata, foglie di uiole, di bieta, di malua, di parietaria, et di marcorella ana man. 2. di asseno manip. mezo. Et si fa di tutte decottione in pura acqua, tanto che l'orzo, & herbe sieno cotte, ponendoui pure nel bollire per ciascuna libra, ch'alla sia dramme due, ouero tre di sale comune.

Osseruatione nella decottione comune per christieri.

Questa decottione comune per christieri è quella, ch'osseruiamo, che sempre habbiamo osseruata. Ce ne sono più altre descrittioni, come si veggono appresso d'alcuni magistralmente. In questa habbiamo posto il sale, accioche dura, & non si corrompa ò guasta, hauendosi à seruar per alcuni giorni, essendo di uso frequentissimo ne' christeri, e massimamente ne comuni. I quali si compongono d'vna libra, ouero libra vna e meza d'essa decottione, & di oncie tre, ouero quattro di olio comune, aggiungendoui alle volte, si come voglieno i Medici, & ch'è il bisogno ne gl'infermi, altre medicine, & se per isciagura non si ha questa decottione, si può supplire con quella fatta di semola di frumento, laquale non è meno valorosa. Infondansi à fare remolata libre quattro d'acqua comune fatta feruente sopra à libra vna di semola di frumento; ouero si pone detta semola dentro ad vn panno lino legato, & infondansi in detta acqua fatta molto feruente, laquale poscia raffreddata, si cola & s'vsa: ma questa deue esser fatta vsata di fresco.

Infusione di rose semplice di Mesue.

La infusione di rose semplice, si fa così. Piglansi di foglie di rose rosse fresche libre sei, e fondosi lor sopra d'acqua pura fatta feruente libre quindeci, e si lasciano così

in infusio-

In infusione per otto hore, turando ben la bocca del vase, oue sono, accioche non esali la sostanza. Poscia si spremono, & seruasi la spremitura, nellaquale s'infondono di nuouo, fatte pure feruente tant'altre rose pel spacio medesimo d'otto hore. Poi si cola con leggieri spremitura, & seruasi la colatura nell'instigare con alquanto olio di sopra; turandole bene, & si lasciano al Sole per cinquanta giorni. Et poi s'adoperano, & si conseruano. A questo modo si compone quella anchora di fiori di viole; & chiamasi questa muchar o di rose, ò di viole.

Osseruatione nell'infusione di rose semplice di Mesue.

Questa infusione semplice di rose di Mesue. E quella, che s'osserua da tutti generalmente. Nicolò di Salerno ne descriue vn'altra. Ma non si costuma essendo debole di virtù.

Infusione di rose solutiua de moderni.

Alla infusione di rose solutiua, si pigliano di rugiada in vece d'acqua pura, colta innanzi all'apparir del Sole libre quindeci, di rose incarnate (queste sono più solutiue delle rosse, e sieno domestiche, che le seluatiche non hanno, si come di sopra dicemmo nel siropo rosato, solutiuo, virtù alcuna, che solua) colte alla medesima hora, s'è possibile, libre sei. Et fatta la prima infusione al modo della semplice si fa la seconda, la terza, la quarta, & insino à dieci, ò à dodici volte: ma non già più, per essergli già fatta l'acqua grossa, & non potere più attrahere in se sostanza di noue rose. Et questo ne mostrano, che sia vero le rose molto colorite, che cauiamo in vltimo. Nellequali più acqua non ha potuto trappassare.

Osseruatione nell'infusione di rose solutiua di moderni.

Questa infusione di rose solutiua fatta con rose domestiche incarnate, come habbiamo detto, & di rugiada, ouero con acqua semplice, non hauendo essa rugiada, è dignissima, & solutiua molto senza porgere, ò dar fastidio alcuno. Il qual modo di farla (come nella descrittione sua habbiamo detto) è simile, anzi l'istessa della semplice, fuori che la reiteratione che si fa più volte di noue rose. Le quali nel fine che habbiamo della virtù loro ripiena l'acqua, conuiene che sieno state di peso libre sessanta, essendo però stata fatta essa infusione dieci volte, che tante bastano. Noi nel farla v'osseruiamo quest'ordine. Fatta la rugiada, ò l'acqua feruente, la fondiamo sopra à libre otto di rose, & così facciamo la seconda, la terza, & la quarta volta. La quinta poi, & la sesta riduciamo le rose à libre sei per volta. La settima, l'ottaua, la nona, & la decima vi spartimo in tutte quattro le volte le sedici libre, che sono il rimanente delle sessanta libre d'esse rose; che deono esser state infuse in dieci volte da libre quindeci d'acqua. Tiene vno speciale nostro amico di farla ottimamente fondendo su libre x. di rose libre sei di rugiada, seguendo quest'ordine sino à sei volte, col spremerla sempre, & allega essere in questa sua infusione più sostanza di succo di rose, che di acqua, ma questa sua ragione non la lauda medico alcuno, & à noi parimente non piace, perche già tanto non è solutiuo il siropo fatto di succo di rose, quanto quello ch'è fatto d'infusione.

Infusione di sena magistrale.

Alla infusion di sena si togliono di foglie di sena orientale onza vna, di gengiouo, ouero cinnamomo dramme meza, di rose, viole, & fiori di boragine ana dramme vna, di fiori di limoni ò di naranzi, se n'haueranno, & se nò, si farà senza, altro

tanto,

tanto, di polipodio dramme 2. di passule onze meza. Sebesten ouero prune damascene. 5. d'acqua pura fatta feruente libre 1. di mele rosato onze tre per ciascuna libra, ch'ella sia colata, & netta. Si fa infusione per dieci hore, & spremesi.

Osseruatione nell'infusione di sena magistrale.

Questa infusione di sena è dignissima, & eccellente, e tra molte altre c'habbiamo vedute questa habbiamo eletta per la migliore. Il Brasauola Medico eccellentissimo ne descriue nel fine de gli esamini de' suoi siropi vna di sua inuentione à questa poco differente. Il mele rosato vi si mette dopo, ch'è colata, & espressa: benche non sempre vi si pone esso rosato, ma altri siropi si come è l'intentione de Medici nelle indispositioni de gl'infermi. Ad alcuni habbiamo veduto commettere errore nel comporla facendola bollire con opinione, che meglio ne tragga la virtù sua l'acqua, & si sono pure ingannati consistendo la virtù, & facoltà sua del soluere nelle parti superficiali, come assai bene sappiamo da Mesue. Et che per esser essa sena di debole natura, più bogliendo perderla. E questa infusione medicina ottima alla melanchonia, & alla cholera adusta. Mondifica tutti i membri spiritali, & nutritiui, & conferisce alle loro infermitadi, & allegra. Noi ad alcuni nostri amici habbiamo fatto vsare molto nell'euacuationi del corpo, & in quelli anchora c'habbiamo veduti parati, e pieni di scabia, di rogna, d'humori salsi, & adusti. Nelqual vso n'habbiamo veduto operationi vtilissime, & nelle purgationi non la alteriamo più di quello, che è scritto. Se non che l'infondiamo in siero caprino, ouero vaccino, ò con brodo di pollo, ò di capone, ò d'altra buona carne, & la diamo con onza vna di siropo rosato solutiuo. Et ne gli humori adusti, & salsi la infondiamo in acqua di fumoterra, & di scabiosa, facendo poi potione con siropo di fumiterra, ouero di eupatorio, ma sempre essa infusione è libra meza, & il siropo oncia vna, ouer due.

Come Epiloga.

Anchora che nell'istessa distintione de siropi hauessimo potuto ragioneuolmente locare le decottioni, & le infusioni, & esendo pure (si come habbiamo detto) d'vna medesima maniera, le habbiamo nõdimeno voluto distinguere più separatamente à fine che l'ordine sia più regolato, & per dire di quelle solamente, che sano in vso, non ci parendo necessario trattare delle non vsate, con le quali parimente habbiamo lasciati molti siropi non costumati. Ne altro di loro, (che conosciamo però noi) ci è rimaso da dire, che d'alcuni piccoli ricordi, che con breuità veniamo à dire. Che primamente tutti quei siropi che sono di virtù astrettiua si cuocono di stretta cottura, & pel contrario i lenitiui, & solutiui di cottura più lieue. Et questo intendasi tanto in quelli compositi con mele, quanto in quelli composti con zucchAro. Alcuni hanno laudato (& non sappiamo con qual ragione) più i siropi fatti con mele, che con zucchAro, allegando questi tali essere il mele più conseruatiuo del zucchAro, & che meglio anchora tempera l'horribilità delle medicine, perche molti mossi da questa si fatta ragione (che non ragione: ma auaritia deue esser detta) compongono più siropi con mele, che douriano esser compositi con zucchAro. E questi tali sono quelli, che non hanno conscientia, ne rimordimento d'animo, & quelli, che à se stessi, à medici, alle medicine, & à gl'infermi fanno danno, & vergogna: ma lasciamogli in sua malhora, & seguitiamo il nostro intento,

ilquale

ilquale è di dire, che tutti quei siropi, che vanno composti di mele, si compongono con mele, & quei, che la preparatione loro deue esser con zucchero, sieno preparati con zucchero. Et in quelli doue s'ha libertà da gli istessi auttori di comporli ò con mele, ò con zucchero, come è la mira, il siropo di mentha, d'assenzo e simili, si compongono più tosto con zucchero, & non con mele, essendo nella maggior parte de siropi intentione che sieno più virtuosi in confortare, & rinfrescare, ch'in molto solue re, benche alle volte patisca pur questa regola eccettione, & massimamente quando fia bisogno di riscaldare, & in questa guisa i robub si preparano con buon zucchero sodo, essendo la virtù loro di confortare, costringere, rinfrescare, & stitticare. Appresso ricordiamo, che nella preparatione, & rinouatione, che si fa di tutti i siropi, & propriamente nel Maggio, nelqual tempo si fanno i succhi, & l'infusioni di nuouo (auenga che si faccia prima quella di viole) se ne debba fare quantità, che basti per tutto l'anno, & questo à più loro perfettione, hauendo i succhi, & l'infusione efficacia, valore, & virtù maggiore, mentre sono freschi, che di tempo riseruati. Et perche se ne sogliono anco candire, doue canditi, ne perdono molta sostantia, restando il zucchero insipido, consigliamo, che si scandiscono con oncie tre di quei liquori, che seranno stati composti per ciascuna libra di zucchero che sieno. Et cosi facilmente si trarrano da vasi, doue seranno attaccati, ponendogli in acqua calda sopra il fuoco, spiccandogli tuttauia da essi vasi con vna spatola destramente.

Il fine delle decottioni, & infusioni.

DISTINTIONE NE GLI ELETTVARII.

LA aggregatione, ò la vogliamo dire permistione di specie elette ridotte in polue, & confettate con zucchero, con mele, con siropi, con succhi, e con altre ingrossationi, si come peneti, gomme intenerite, frutti, radici tratte in polpa, & simile materie, chiamasi elettuario, dalla elettione di esse specie, & dell'altre cose, che tutte deono essere elette, ne è tratto (come dicono) molti questo nome di elettuario. Nomasi confettione anchora dal confettare, che si fanno insieme. Ma di questo nome ne ragionaremo ne confetti solidi, detti altrimente in tauola, oue gli haueremo distinti, & separati da egli elettuarij; ancora che da gli auttori istessi, & da molti altri sieno tra gli elettuarij in vna distintione medesima. Noi in questa de gli elettuarij vsciremo alquanto dell'ordine per lo Mitridato, & per la Theriaca, che faremo i primi nella narratione, essendo de gli vltimi tenuti in scheda. Questo faremmo noi solamente per essere essi que' grandi elettuari, & eccellenti antidoti, che sono. Per la cui grandezza, & eccellenza meritano debitamente esser i primi, & i più honorati, & non serà già senz'vtile questo suo luogo primaio, per la dottrina, che si apprenderà nel comporli, per laquale pochi seranno poscia quegli altri, che non sieno intesi, & composti rettamente.

Mitridato.

Mitridato.

Il Mitridato descritto da Democrate efficace (per sentenza di Medici famosissimi) ad ogni affetto interno si compone in questo modo. Prendansi di mirrha arabica trogloditica, zaffrano, agarico, gengeuo, cinnamomo, spigo nardo, incenso, & thlaspi per ciascuno dramme dieci: di seseli, opobalsamo, gionco odorato, sticados, costo, galbano, terebinthina, pepe longo, castore pontico, succo d'hipocisto, storace ottimo, opopanago, folio malabathrino di ciascuno dramme otto, cassia negra, polio, pepe bianco, scordeo, seme, di dauco cretense, carpobalsamo, & ciphi per ciascuno dramme sette: di bdellio, che vi aggiungono alcuni altretanto: di nardo celtico purgato, gomma, petrosello, meconio, cardamomo, seme di finocchio, gentiana, & rose secche per ciascuno dramme v. di dittamo cretense tanto altro ò poco più: di anisi, aristolochia sottile, acori, phu, & seraphino per parte dramme tre: di meo athamanticho, acacia lombi di scinco, & seme d'hiperico, per ciascuno dramme due, & meza, di vino, & mele quantità mediocre, che basti à dar lor corpo insieme.

Osseruatione nel Mitridato.

Famosissimo tra tutti gli antidoti, & usitato molto è questo Mitridato, laqual confettione, come ci raccontano Galeno, Auicenna, & molti historici, & la fede di più scrittori dignissimi, fu la tanto appreggiata, & costumata Theriaca del gran Mitridato. Re di Ponto, & la sicurezza sua certa della tema che esso hebbe non poco de veleni; perciochè essendo Re, più d'ogni altro magnanimo, & prestante, & douendo à suoi dì guereggiare col mondo, & co' Romani massimamente, co' quali de gli anni 79. che ei visse, & delli 57. che regnò li 42. guerregiò acerbamente. Et non pensando (tanto si estimò egli potente, & inuincibile) di potere da loro, ne d'alcuni altri essere vinto in altra guisa, che col tossico, ilquale à Re suol essere di continuo domestico, & pericoloso molto, pensò un modo certo di vietarsi da dosso un tanto pericolo. Et fecelo col comporsi da se stesso (percioche nella scientia medicinale erudito era, quanto che fusse nell'altre buone discipline) questo antidoto, per lo quale di maniera assicurossi (hauendo già prima fatto certissime proue nella vita di più pregioni condannati alla morte, ch'attossicò egli à questo effetto) che ridutto, che fu poi ad estrema disperatione, per lo male successo della guerra, & per la infideltà di Pharnace suo figliuolo, dal quale viddesi tradito, temendo essere dato in potere de Romani deliberossi qual'esso era morire libero, & Re. Et tolto il veleno, che trasse dalla spada (che forse à un tale bisogno nel portò sempre) & beuutolo insieme con due figliole Nicia, & Mitridatia, che seco erano, non puotè morire, ne gli fece nocumento alcuno, per essere egli assuefatto lungamente al rimedio di questa sua Theriaca. Et gli fu forza volendo uscire di vita farsi ammazzare da Bithio suo soldato. Il che nõ auenne già alle due giouani, che priue erano d'una tanta sicurezza, però che essendo il veleno maligno, & pernitioso troppo ne caderono subito morte. Et questo inteso poscia il magno Pompeo vittorioso d'un tanto Re, ne mostrò nel trionfo tutto'l fatto accaduto in ritratto naturale, & delle cose più care del Re, ch'ei volse da Pharnace furono i suoi santuari, ne i quali trouò forcieretti pieni di proue, di effetti, di commenti, & descrittioni d'antidoti, iquali fece poi egli trasferir in lingua latina da Leuco suo liberto, huomo eccellente in grammatica. Laonde la vittoria di Pompeo non giouò meno alla vita per sempre, quanto, che giouò alla republica per all'hora.

Et di

Et di vna tanta ricchezza, dellaquale arricchì egli Roma primamente, & poscia il mondo tutto: non poco sono, & hanno da esser gli honori, le gratie, & i meriti, che gli si hanno à rendere. Et tra tutte le compositioni di antidoti, che si trouarono ne luoghi più secreti, la Theriaca fu che più s'appreggiò, & che sopra modo, come tesoro grandissimo, si tenne da tutti cara. Et indi per l'auenire vsarono i dispensatori, & osseruatori suoi di chiamarla non più Theriaca: ma dal nome del Re Mitridato, ouero antidoto mitridatico ò sua confettione. Et con questa nominatione, che gli è sempre poscia rimasa osseruandosi da tutti à beneficio vniuersale tenne sempre fra gli antidoti il luogo primario, et l'hauria sempre tenuto, se non che surgendo al tempo di Nerone Imperatore, Andromaco Cretense Medico prudentissimo, ilquale trasse da questo Mitridato la sua Theriaca di vipere tanto celebrata, per laquale auanzò in assai parti, & di nome, & di vso questo Mitridato. Fu Andromaco veramente tanto accurato nella compositione della sua Theriaca & diligente, che fece il più diuino antidoto di quanti altri n'habbia hauuto tutta la medicina. Vsò egli arte, studio, et cura fatta, che la confettione fece valare in tutte le specie, & sorti di veleni, tanto in quegli de' morsi de mortiferi animali, quanto in quegli tolti per bocca, & v'aggiunse à questa cagione la carne della vipera, & alcune altre cose, in ciò virtuosissime. Et diede nuoua forma alla confettione diminuendola, & crescendola delli proprij, & altri semplici. Et questo (come è sententia de sauij) fece egli à fine, che la carne viperina hauesse valida corrispondentia nella confettione, come ben certo vi si proua poscia nel valore, ch'essa hebbe nel sanare qualunque velenato da' veleni, da morsi, da sputo, da sguardi di serpi, & di ciascun'altro animale velenoso, et mortifero. Alcuni su questo non poco si marauigliarono, che così Andromaco mutasse di questo essere la discrittione del detto Mitridato nella sua Theriaca (che così Theriaca dopo sempre, come pure habbiamo detto dal primo nome chiamossi, & chiamasi questo antidoto da lui nel modo detto istituto) con tanto accrescimento d'vtilità, di vigore, & di facoltà, che più s'osserua, ne luoghi (si chiama vino gluo) sia di sostanza sottile, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello splendido, si come l'arusio di Chiò, i lesbo di Mitilena, il Cressolo di Metina, & l'Asiatico del Monte Tmolo. I quali essendo tutti oltramarini, & troppo à noi lontani, non accade che ne ragioniamo altro. Basta à sapere, che questo ha di loro detto Galeno, acciochè in difetto, & in luogo del Falerno si possa la confettione souenire con altro vino, che gli sia simile. Et perche sappino i dispensatori quale sia il vino Falerno, acciò che meglio conoscano quali delli suoi vi sieno più prossimi, & simili, (ch'ogni regione ha la sua sorte megliore, secondo che reca la stagione, ò il fato) qui lo esporremo nel modo che ci è stato detto dai paesani di là: i quali propriamente così ce lo descrissero, che Falerno è terreno di Campania, i cui colli sono molto vitiferi, & producono ottimi, & grati vini e tutti d'vn generale vocabolo sono detti Campani: Benche gli huomini del paese gli distinguano in questi altri tre nomi: cioè che i prodotti da sommi colli chiamano Gaurani: che quelli di mezo Faustiani: quelli di basso Falerno. Et di questo sono due sorti, Falerno austero, & Faleano dolce, & questo auiene quando la vendemia ha in fauore ostro, pel quale l'vue si fano più negre, & dolci. E il colore d'amendue vermiglio, splendido, & trauasandolo rende scintille, & odore soaue, & grande. E la sua sostanza sottile, il sapore per essere vna recente dolcezza, & amabile è gratissimo.

simo. Il

ſimo. In quella maniera, che veggiamo hauerlo ſcritto Galeno, & Plinio. Chiamaſi hoggidì queſto vino in Roma magnauerra (ſe non c'inganna però Carlo Stephano nei ſuoi vini) il quale per eßer di tutti i vini d'Italia il più laudato, & per la confettura di queſto antidoto il più commendato non poco ci fa merauigliare, ricordandoſi della Theriaca compoſta in Roma al noſtro tempo, che v'erauamo dalli Reuerendi d'Araceli, & da M. Pelegrino Fulginato, di que' Medici, che più toſto il vino greco vi poneſſero, che'l Falerno: dalquale non poca copia ne poteuano hauer per eßerne & all'hora, & quaſi ſempre Roma copioſiſſima. E ſe pure, per eſſere il Falerno vermiglio, voleuano altro vino fuluo, & generoſo, haueuano di queſto colore il maluatico dolce, & odoratiſſimo, il quale è veriſſimo, & più uigoroſo vino di Grecia. Volſero i Medici detti, che nel Mitridato ſi poneſſe pure il vino greco, ma in queſto veramente s'oppoſero beniſſimo. Perciocbe eſſendo eſſo mitridato compoſto con più quantità di mele, non vi richiede, come nella theriaca ingroßatione di vino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re non vſaſſe altri vini ne i ſuoi antidoti, che de gli oltramarini, & maſſimamente de gli Aſiani, per eßere egli à quella regione propinquo, ſtando il Ponto, e la Bithinia, de quali era eſſo Signore, tra l'Europa, & l'Aſia. A queſti vini gli è in tutto ſimile, come habbiamo noi veduto, quello, c'hora dicemmo, detto vino greco; coſi detto da gli habitatori del regno, e che poi alla permutation detta ſi ſia oßeruata la Mitridatica, hauendo la theriaca l'iſteſſa, e più virtù di quella. Però che eſſa ſola poteua eſſere dell'vna e dell'altra il ſouenimento. Alla merauiglia di coſtoro ſi può beniſſimo riſpondere, & ſoſtentar ch'ancora ch'Andromaco mutaſſe, & riduceße coſi il Mitridato nella ſua theriaca, & che per la ſua eccellenza foße e da lui, e da ciaſcun'altro frequentata: non però fece egli, che'l Mitridato ſi deponeſſe, che'l vigor ſuo ſe gli toglieſſe, ne la virtù, & riputatione. Hanno ben'alcuni Medici antichi, & moderni, come hanno anchora fatto della theriaca, di modo trauiata, & rotta queſta deſcrittione col creſcerla, & ſminuirla de ſemplici, e di luogo, che più forſe nõ la riconoſcerebbe incontrandola l'iſteſſo Mitridate. Et conoſcendola non poco crediamo v'haurebbe fatica à recapitarla di nouo, & aſſettarla nell'ordine ſuo primiero. E tra tutti gli altri, che la diuiorono, fu il primo Auicenna, il quale hanno poſcia ſeguito molti altri, che mutò queſta compoſitione, creſcendola di tredici ſemplici, che non v'erano, & leuandone alcuni proprij. Perche non è perciò l'obligo poco, che ſi deue hauer al Magno Galeno, per hauer la iſteſa con molta diligenza, & veridicamente nel ſecondo ſuo libro de gli antidoti, ne verſi medeſimi iambici, ne quali fidelmente fu deſcritta dal buon Democrate, & in quello eßere proprio che fu tenuta, et oſſeruata da Mitridate Re. Nel qual ordine noi anchora trattala da medeſimi verſi, l'habbiamo qui poſta à fine, che eßa ſia, quella, come più ottima, & vera d'ogn'altra, ſia oſſeruata, & preparata da tutti generalmente, & che l'altre deſcrittioni riferite, e deſcritte da i Luminari, dal Suardo, dal Prepoſito, e da i due altri. Nicolò, dal Guainero, da Gentile, d'Auicenna, e da più altri auttori vecchi, e moderni ſi laſciano in tutto per le cagioni dette, ch ancor che ſieno i detti auttori degni, e reputati molto: non però fa ch'eſſi la recitano leggitimamente, mouendola del ſuo primo ordine. Onde abbreuiando noi ciò, che di lungho vi poteſſimo dire, queſta deſcrittione ſerà quella, che da tutti vniuerſalmẽte s'oſſeruarà. Et nõ ſi mãcherà alla ſua cõpoſitione d'accurata diligenza. I ſemplici

sopra tutto sieno eletti ottimi, e perfetti, e ciascuno si pesti, e tritasi, secondo che comportarà la natura, & esser loro, da se. Et quei, che per la loro mollezza, & tenacità seranno difficili all'una, & all'altro, s'infonderanno, e si dissolueranno in vino ottimo, chiaro, e generoso; che tanto solamente, che basti à smongerli, e disfarli. Il mele sia puro, nuouo, liscio, non granelloso, non cotto, ma spumato solamente, & nel peso quattruplichi tutte le specie insieme triturate. Et vi s'usi in somma tutta quella diligenza, & arte, & ordine che diremo nella theriaca d'Andromaco, che seguiremo appresso. E perche ad alcun pare egli pure, che le facoltà sue siano dette breuemente, e quasi in due parole da Democrate, & Galeno nel suo fronte, e che più à lungo le habbia dette Nicolò, & altri antichi, e moderni, con sodisfacimento di più, siamo contenti noi anchora compiacer ciascuno però, come le habbiamo trouate meglio dette, e da Nicolò propriamente in queste parole. S'auicina esso Mitridato in virtù alla theriaca de Andromaco, dalla quele è di valore si poco differente, che può il medesimo fuori, che d'esser men caldo di quella, & manco potente ne veleni di serpenti: sana ogni passione, e vitio del capo di huomo, ò donna nato da frigidità, soniene à melancolici, à timidi, à gli epilettici, & hemicranici. Conferisce al dolore de' supercigli, à gli occhi lagrimanti, alla doglia del capo, delle orecchie, de i denti, della bocca, del palato, e della mascella posto sul luogo dolente, & come empiastro su le tempie, doue siano le discursioni. Solue la schiarantia, soccorre gli apopletici, i tussienti, gli asmati, à chi sputa il sangue, & à chi hà infiammato il polmone, & à tutti i dolori, che si fanno nel corpo humano. Aiuta gli oppressi da passione iliaca, i disenterici, & gli splenetici dato con decottione di balausti. Libera subito la estensione de gli humori, il paralitico, il tetano, che è spasimo di maggior contrattione de nerui dal collo fino alla schena. Cura i diaframmati, cioè che spirano con difficoltà, & gli hipocondriaci. E sussidio alle reni, & alla vesica, frange i calcoli, prouoca i menstrui et esclude ogni vitio della matrice. Gioua alle posteme de scirrhi indurate, & dogliose, & alle podagre. Dassi contra veleni, & morsi, come di cane rabbioso, & di ciascuno reptile, che postoui sopra, ouero toltolo in beuanda, gli emenda con grande ammiratione. Et è tanto valoroso nelle febri quotidiane, & quartane, datto alla quantità di tre dramme con vino tepido, maluatico, per vna hora auanti all'accessione, che le sana.

Theriaca di vipere di Andromaco.

Alla Theriaca di vipere d'Andromaco vecchio, cognominato Galeno, toglionsi di pastelli squillitici dramme xlviij. di pastelli theriacali, pepe lungo, succo di pauero, & vnguento hedichroo per ciascuno dramme ventiquattro, di rose secche, ireos illirico, succo di liquiritia, seme di nauoni seluatichi, scordio, opobalsamo, cinnamomo, & agarico per parte dramme sei, di mirrha, costo, zaffrano, casia, spigo nardo, squinanto, incenso, pepe bianco, pepenero, dittamo, marrobia, reupontico, sticados, seme di petrosello macedonico, calamento, terebinthina, gengeuo, & radici di cinquefoglio, per ciascuno dramme sei, di polio, chamepitio, storace, amomo, meo, nardo gallico, terra lemnia sigillata, phu pontico, chamedrio cretense, folio malabathrino, chalciti abbrugiato, gentiana, anisi, carpobalsamo, succo d'ipociste, gomma, seme di finocchio, cardamomo, seseli, acacia, thlaspi, hiperico, serapino, & ammio, per ciascuno dram. 4. di castore, aristolochia sottile,

seme di

seme di dauco, bitume giudiaco, opoponaco, centaurea sottile, & galbano, per parte dramme due: di mele antico, libre dieci: di vino Falerno quanto basta.

Osseruatione nella theriaca di vipere di Andromaco.

Celebrattissima appo ciascuno è questa theriaca, cognominata Galeno (nome appresso de' Greci significante serenità, ouero tranquillità, & nò, come hanno istimato certi, ch'ella sia così detta da Galeno Medico Pergamense) & è anchora fra tutte le teriache (che molte altre ce ne sono) la più degna, & la più appregiata, è questo per esser essa il più grande, & eccellente antidoto, che si scorga in tutta la medicina, le cui facoltà perche sono fidelissime in quel tutto: che promettono: fanno che niun'altro medicamento sia tanto degno, ne vi s'agguali in valore, quantunque il mitridato sia molto valoroso, & l'appareggi in tutte le facoltà, eccetto ne morsi de serpi, che tanto non vi vale per mancare nella sua compositione (come nell'osseruatione mitridata dicemmo) la carne viperina per cui ne è la theriaca virtuosissima. Si lasciano per questa theriaca (e lo concedono i Medici più dotti) di grandissimi antidoti, come sono l'aurea d'Alessandro filosofo, la confettione d'Esdra Profeta, la Theriaca d'Antioco, il Diaprassio, i due antidoti, l'vno di schinchi, l'altro di sangue, che amendue col Mitridato insieme lauda Dioscoride per rimedij valentissimi ne veleni, nel prologo del sesto libro, & altri simili descritti tutti da Galeno nel libro de gli antidoti, i quali appò gli antichi (perche non v'era anchora la Theriaca) erano in vso grandissimo: onde ciò è auuenuto per hauere la Theriaca l'istesso valore, & le proprie facoltà di detti antidoti. Molti Medici famosi antichi, & moderni oltre il laudare, & approuare questa theriaca per antidoto diuinissimo l'hanno anchor di modo istimata, che tutti poscia l'hanno voluta ne suoi antidotari. Ma non però mai alcuno fu, che così meriteuole la ui ponesse, & stendesse quanto, che fece il magno, & dotto Galeno, & massimamente nel libro, ch'egli ne scriue à Pisone appartatamente (benche non tutti credano che sia questo libro legitimo di esso Galeno: ma ue l'habbia aggiunto qualche curioso) nelquale poscia, che fedelmente u'ha egli recitato, & il ualore, & la confettione di tutta la theriaca, ne'uersi medesimi elegiaci in cui la scrisse, & la donò il buono Andromaco à Caio Nerone Imperatore del qual fu Medico, la stendè anchora in assoluta oratione, dallaquale l'habbiamo noi tratta & qui stesa nell'ordine, & parole medesime di Galeno. Et questo à cagione sola habbiamo fatto, che essendo essa uerissima, & la legittima (come è detto) di Andromaco, sia anchora quella, che s'osserua, ne altra se ne cerca. Et quantunque l'auttorità di tanti altri famosi, & degni auttori, che l'hanno descritta, & propriamente di Aetio, di Paolo Egineta. Et di Auicen. sia tale, che à non darui fede pienamente paia quasi che lor si faccia offesa: nondimeno è pur chiaro, che hauendola uariata essi nel descriuerla, non hanno osseruato l'integrità d'Andromaco. Benche non solamente Aetio, Paulo, & Auicenna hanno fatta tale uariatione, ma altri anchora non meno di loro chiari, & eccellenti sono incorsi in tal diffetto. Xenocrate, Demetrio Magno, & Damocrate Medici illustri, e prudenti, & che ne la Medicina tennero grado riputatissimo, furono (come ci racconta Galeno, nel libro à Pisone, della Theriaca, nel suo fine) dalla descrittione d'Andromaco differenti. Xenocrate non ui uolle altro, che la metà del serapino, nel resto fu concorde. Damocrate discordò nel peso di molti semplici, & propriamente ne le due ultime

copulationi. Nella prima, doue stanno sigillatamente, dramme quattro di ciascuno, non vuole egli, che siano più di due. Nella seconda pure, doue sono legati insieme dramme due di ciascuno, vuole che siano, & così sententia, d'vna dramma sola. Demetrio tassò solamente i pastelli di squilla, in dramme 46. Il Magno, dupplicò il cinnamomo, & parì per metà il chalciti, & il serapino, & augumentò la misura del vino, in due sestarij, le cui differentie conosciute, & considerate da Galeno, fecero che egli pospostele tutte, si risoluè (si come esso afferma nel luogo di sopra allegato) d'osseruare, & vsare quella solamente di Andromaco, per essere frà tutte l'altre prestantissima; laqual risolutione, causò che fusse poscia ascritto l'antidoto à lui, nominandolo coloro, che s'attennero all'istessa sua dispensatione, Theriaca di Galeno. Et non solamente osseruarono i dispensatori del suo tempo tal nominatione: ma molti altri auttori anchora, & i più degni (si come pure hoggidì si scorge ne i suoi scritti, nel fronte della Theriaca, che descriuono) la continuarono. Et auenga che questa si fatta attributione d'essa Theriaca data à Galeno faccia parere, che si difrauda della riputatione Andromaco: non fa però, che tale iscrittione risulta in danno della medicina, che così hauessero pure quegli osseruato puntalmente l'integrità di Andromaco, come non vi accadeua, che v'aggiungessero, ne vi leuassero semplice alcuno, essendo esso Andromaco stato nel comporla (come conoscono, & affermano i più sauij) vie più che diligente. Aetio, che di sopra habbiamo nominato, vsò nel descriuerla vtilissima politezza. Tutti i semplici distese egli in quel miglior vigore, & qualità, che deono essere, & di quelle Regioni anchora, onde si colgono perfettissimi. Ma con tutto ciò non osseruò la integrità di Andromaco, ne quella di Galeno, hauendo nella descrittione l'acoro, & l'abrotano di più: mancandoui in tutto il cardamomo, & la metà del serapino. Paolo Egineta, & Auicenna discordarono essi anchora in queste diminuire, & crescere de semplici. Ma chi più variò; certo niuno, che Nicolò Miresio, che tanto isconciamente espose questo antidoto, che tutti i semplici tramutò nel peso: & vi aggiunse la cenere de i granchi abbruggiati, & vna troppo quantità d'erui, benche questa somma d'erui paia che Andromaco, il più giouane, & figliuolo (che più forse non habbiamo detto) del vecchio Andromaco la ponesse nella Theriaca, che ei trasse in oratione sciolta da quella primamente scritta in elegia dal proprio padre. La qual descrittione per essere così in prosa, era più facile ad essere intesa: Onde fu non solamente seguita, & imitata dal Miresia; ma da ciascuno altro, che ne habbia scritto, come assai bene si può vedere. Non fu il giouane Andromaco in altro differente dalla descrittione del vecchio, che di vna dramma di più nelli trochisci di squilla, & in hauere posto il pepe negro in luogo del lungo, & il lungo in luogo del negro: mancandoui in tutto il bianco, & la scematione della metà del serapino. Ma lasciando horamai queste differenze, che troppo haueressimo da fare, volendole dire tutte, & quelle massimamente di alcuni moderni, che vi hanno scritti sopra lunghi trattati, verremo alla compositione, doue non poco ci siamo affaticati per rintracciarne la vera descrittione, & il modo megliore di comporla; nella descrittione habbiamo creduto à quella di Andromaco recitata da Galeno, come di sopra habbiamo detto, à Pisone. Del comporla noi habbiamo voluto vedere l'ordine de gli Auttori più scienti, & estimati, antichi e moderni, che ne habbiano scritto. Et tanto sopra questa è stata la curiosità nostra,

tà nostra, che in tutti quei luoghi, ne quali ci son venuti à notitia, doue essa si sia cõposta, habbiamo cercato, & fatto il possibile di saperne, et vederne l'ordine di tutti. Il modo, che v'hanno osseruato, & che v'osseruano i speciali Perugini, i Fiorentini, i Bolognesi, i Venetiani, i Tertonesi, i Padouani, i Genouesi, & in altri luoghi anchora, & di Franza, & d'Alemagna, ne habbiamo parte veduti, & parte saputi precisamente. In Roma poi essendo Pontifice Paolo III. nel cui Ponteficato quieto, & felice poterono i migliori ingegni mostrare la chiarezza delle virtù loro. Tra gli altri fu M. Pelegrino Fulginato speciale, & il Reuerendo Fra Bartolameo d'Araceli, i quali si disposero insieme di comporre più leggitimamente, che fosse possibile questa Theriaca: nella quale non mancarono di diligentia, ne sparmiarono ne à fatica, ne à spesa alcuna. E sempre due volte, che la composero, volsero, che sopra vi colleggiassero i migliori Medici della Città. Doue essendo noi presenti l'vna, & l'altra uolta potessimo soluersi di tutti, quei dubij che dentro si haueua in essa compositione. Nella seconda, che essi composero la stimassimo noi, & così la stimarono molti altri assai migliore della prima; percioche in luogo del balsamo, non posero, come fecero la prima fiata la ragia del larice detta volgarmente termentina: ma un liquore di mirrha dissolta in boccia con buona arte. Ne per la terebinthina ui posero la ragia laricina detta, ma il uero terebintho, & così per il rheupontico non ui misero, come ha Auicenna, lo rheubarbaro, ma lo istesso rheu di ponto, che insieme col terebintho ci è portato nouellamente dalla istessa regione doue nascono, da i propri mercanti. La onde per quel tutto, che ne habbiamo letto, & inteso, & ueduto, potiamo, quanto altro dispensatore assicurarsi alla sua confettione, benche con tutte queste ragioni non siamo però di animo certo di confettarla in quella perfettione, in cui primamente la compose Andromaco, & poscia Galeno per esser noi poueri di molti semplici, come sono il balsamo, il cinnamomo, la mirrha, il costo, il calamo odorato, il petrosello macedonico, l'amomo, il meo, la terra sigillata, il chalciti, il carpobalsamo, il cardamomo, l'acacia, il thlaspi, l'ammio, il castore, & il bitume giudaico: & non è da marauigliare se la Theriaca uendereccia (che così intendiamo quella portata in molta copia, & uenduta per finissima su le fiere, & mercati più grande da diuersi mercatanti) non ha le qualità, & proprietà assignate alla uerissima. Percioche oltre al diffetto del mancare nella confettione molti semplici delli sopranominati, ne sono anchora de gl'altri per entro, si come quelli, che si ripongono per un'altro semplice, quegli ui sono anchora, che si comportano nelle arte del comporle. I quali essendo infiniti, e lunghi troppo, & di poca importanza, il narrargli, li taceremo, non rimanendo però di sodisfare ogn'uno, & coloro massimamente, che aspettano ueder l'arte, & il modo, che ui osseruiamo nel confettarla. Benche questa sodisfattione non la possiamo noi dare in altra guisa: ne dire meno la dispensatione d'essa Theriaca, che in quell'ordine proprio, che mostrassimo a i Reuerendi di Araceli, di comporla ottimamente. E fu questo. Poscia che de migliori semplici hauessimo fatto ottima elettione, tanto de i sustituti, quanto de i propri, cominciammo imitando Andromaco, e Galeno à far scelta de lignosi, duri, secchi, & aridi, che tutti in questo essere sono atti alla trituratione, & criuellatione. Cominciammo medesimamente à far scelta de gli humidi, teneri, molli, & tenaci, i quali pestati c'hauessimo i primi, & passatogli per staccio

fisso conueneuolmente, col coltello gli minucciamo sottilmente, & infondemmo in ottimo vino dolce, puro, vecchio, & generoso, per tanto spatio, che si smonsero, & vi haueressimo anco operato il fuoco, se fosse stato dibisogno, hauendo però primamente purgate le gomme delle ferule dalle immonditie, & reddottole ad vna per vna alla prima consistenza con pura acqua nel modo, ch'al suo luogo diremo nella essercitatione. E questo anchora osseruassimo ne semplici triturabili, cioè di pestare ciascuno da per se: che non poco si deue far stima de si fatta operatione separata ne gli antidoti. E se pure non tutti pestare da se, pestarli almeno à quest'altro buon modo: tritando prima i trocisci (c'habbiamo detti pastelli) di squilla, gli hedicroi, & i theriacali da se medesimi insieme. Poi i tre pepi, il carpobalsamo. Il cardamomo, la casia, & il cinnamomo. Poi il spigo nardo, il squinantho, il sticados, l'aristologia, la centaurea, l'ireos, il costo, la gentiana, & il gengiouo: poi le radici del cinque foglio, il meo, il phu, & il reupontico. Poi l'amomo. Gli anisi, il finocchio, i seseli, il thlaspi, l'hiperico, l'ammio, il dauco, il seme di nauoni, e quello di petrosello. Poi le rose, il scordeo, il dittamo, il marobio, il calamento, il polio, il camepithio, il camedrio, il nardo gallico, & il folio: benche questo per essere succedaneo si puo accommodar con quegl'altri, che gli sono più simili, & così de gl'altri succedanei, che vi sono. Poi fatte queste tre triturationi volessimo, che l'agarico separatamente, si riducesse sottile, fregandolo sopra d'vn staccio. Facessimo poi che si pestassero, & triturassero da se appartatamente tutti quest'altri semplici, cioè il zaffrano, la mirrha, l'incenso, la terra sigillata, il chalciti, la gomma, il bitume, & il castore. Ma perche il bitume è faticoso (per l'ontuosità, che tiene) à ritrarsi, s'ha da macinare sul marmo, à guisa de' colori, col fonderui del vino à bastanza, che lo morbidi, & liquidisca: ouero farlo tenero con parte dell'olio balsamo, il terebintho, e'l storace essendo amendue rasinosi pestare benissimo insieme col balsamo in vn mortaio di bronzo fatto caldo; & così liquiditi meschiarui, & l'aspalto, cioè il bitume, e l'opio smonti con vino, & così col buon caldo del fuoco fatti sottili, che furon i primi à meschiare in lib. dieci d'ottimo mele, seguendo di mano in mano à porui tutte l'altre cose, & gradualmente, & prima il succo dell'hipocisto, quello di liquiritia, & l'acatia, liquidite per tutti col vino, & così anchora tutte le gomme ferulacee, purgate però prima (come habbiamo detto) con pura acqua, seruando in vltimo le polue. Il mele non fu cotto, ma solamente spiumato, ne più ne meno anchora di dieci libre, si come di questa misura l'hanno scritti Andromaco il giouane (quantunque malamente in molti suoi testi di dramme cento cinquanta) & Damocrate, & Galeno, & Aetio, & Paolo Eginetta, & Auicenna, & altri famosissimi. Et auenga che'l Manlio, il Preposito, & altri vogliano altrimenti questa misura del mele, & la sorte appresso del vino: non è però, che non s'ingannino: che già mai giudicarassi la Theriaca laudabile, quantunque construtta fosse (come essi dicono che deue essere perfetta) d'onze sette di specie per ciascuna libra di mele: ma si bene, & prouarassi anchora eccellentissima, se esse specie sieno elette legittime, & sincere. Et che la construttione di essa Theriaca non sia in cosa alcuna alterata, ne mossa dell'ordine, in cui Galeno l'ha descritta, & che noi anchora la habbiamo esposta. Erra il Preposito nel calcolo, che ei fa delle specie. Delle quali, eccettuandone egli il mele, & il vino dice entrarne per ogni libra di mele onze sette, manco

dramme

dramme quattro, & scrop. vno, & mezo, & grani due, & vn terzo. Il che non trouiamo noi che sia vero; percioche la somma di tutte le cose è giusta d'onze 56. che compartitala nelle libre 10. di mele, non ne tocca per cadauna libra altro che onze 5. & dramme 4. con scropoli 2. & grani 8. benche questa dose, ne in questa confettione, ne in altra simile, non debbe à questa guisa esser limitata, ma intesa, & osseruata solamente in questa compositione ne andaranno per ciascuna libra di mele onze quattro, & dramme quattro con scropoli 1. & grani 15. essendo la somma loro, contandoui trocisci di tutte tre le specie d'onze 45. & dramme 6. Et cosi trouerà ogni diligente, che la calcula. Della construttione quanto, che sia essa Theriaca migliore, & giusta in questa seconda quantità, che nella prima, fu da noi ben conosciuto in Roma, nel theriaca, che composero i monachi d'Araceli, & lo conobbero essi anchora: Percioche non stette ella molto tempo composta, che si dura, & secca diuenne, che nulla parte s'atteneua insieme. Delquale difetto ragionando noi con loro, questo ci risposero, che cosi non saria essa disunita, quando il vino fosse stato Galeno, cioè di quella sorte, che delle tre parti, l'vna si fa perdere col fuoco, & che di questa openione sono il Manlio, Albucasi, & Haliabate. Laqual risposta non troppo ci satisfece, però che Galeno nel 1. de gl'antidotti venuto alla specie del vino lo esprime chiaramente Falerno, & dolce, & ch'essendo in altra regione doue sia ad hauerlo impossibile, si tolga altro vino à lui simile di queste qualitadi, che'l colore sia fuluo, si come l'oro biondetto (questo è quando non è in tutto ne negro, ne rosso, ma che imiti il torlo dell'ouo, più del flauo rubicondo, lo chiamamo noi, dal colore di quel Cece sotto rosso, vino Cesolo. In altri luoghi si chiama vino giluo) sia di sostauza sottile, di odore ottimo, & gagliardo, & habbia dello splendido, si come l'arusio di Chiò, il lesbo di Militena, il Cressolo di Metina, & l'Asiotico del Monte Tmolo. I quali essendo tutti oltramarini, & troppo à noi lontani, non accade, che ne ragioniamo altro. Basta à sapere, che questo ha di loro detto Galeno, acciò che in difetto. Et in luogo del Falerno si possa la confettione souenire con altro vino, che gli sia simile. Et perche sappino i dispensatori quale sia il vino Falerno, acciò che meglio conoscano quali delli suoi vi sieno più prossimi, & simili (ch'ogni regione ha la sua sorte migliore secondo, che reca la stagione ò il fato) qui lo esporremo nel modo, che ci è stato detto da i paesani di là; i quali propriamente cosi ce lo descrissero, che Falerno è terreno di Campania, i cui colli sono molti vitiferi, & producono ottimi, & grati vini, e tutti d'vn generale vocabolo sono detti Campani: Benche gli huomini del paese gli distinguano in questi altri tre nomi: cioè che i prodotti da sommi colli chiamano Gaurani, quelli di mezo Faustiani: quelli di basso Falerno. Et di questo sono due sorti, Falerno austero, & Falerno dolce, & questo auiene quando la vendemia ha in fauore ostro, pel quale l'vue si fanno più negre, & dolci. E il colore d'amendue vermiglio, splendido & trauasandolo rende scintile, & odore soaue, & grande. E la sua sostanza sottile, il sapore per essere d'vna recente dolcezza, & amabile è gratissimo. In quella maniera, che veggiamo hauerlo scritto Galeno, & Plinio. (hiamasi hoggidì questo vino in Roma magnauerro (se non c'inganna però Carlo Stephano ne i suoi vini) il quale per esser di tutti i vini d'Italia il più laudato, & per la confettura di questo

antidoto il più commendato nō poco ci fa merauigliare, ricordandosi della theriaca composta in Roma al nostro tempo, che v'erauamo, dalli Reuerendi d'Araceli : & da M. Pelegrino Fulginato, di que' Medici, che più tosto il vino greco vi ponesserò, che'l Falerno: dalquale non poca copia ne poteuano hauer per esserne, & all'hora, & quasi sempre Roma copiosissima: E se purè, per essere il Falerno vermiglio, voleuano altro vino fuluo, & generoso, haueuano di questo colore il maluatico dolce, & odoratissimo, il quale è verissimo, & più vigoroso vino di Grecia. Volsero i Medici detti, che nel Mitridato si ponesse pure il vino greco, ma in questo veramente s'opposero benissimo. Perciochè essendo esso Mitridato composto con più quantità di mele, non vi richiede, come nella theriaca ingrossatione di vino. Et poi è certo da credere, che Mitridate Re non vsasse altri vini ne i suoi antidoti, che de gli oltramarini, & masimamente de gli Asiani, per essere egli à quella regione propinquo, stando il Ponto, e la Bithinia, de quali era esso Signore, tra l'Europa, & l'Asia. A questi vini gli è in tutto simile, come habbiamo noi veduto, quello, c'hora dicemmo, detto vino greco: così detto da gli habitatori del regno, doue si ricoglie, per esser state le viti, che lo producono portate di Grecia, & inserte in quella buona parte d'Italia, con felicissimo successo, tenendo egli hoggimai la lode di bontà di tutti gli altri vini. Ma à che tanto ragionare de i vini? Il maluatico dolce, odorato, e di sottile sostanza tiene in questa compositione il principato, & lo seguono poi quegli altri, che l'auicinano più di qualità. Il nostro Parmigiano tratto da quelle vue dette vernazze se gli appressa à buon segno, & così fa quello, che si ha da Genoua, detto, per la sua bontà amabile. Et il greco anchora (quantunque non sia dolce) crederemmo, che per la generosità sua, & essere odorato, & di sottile sostanza, sia ottimo: benche la commodità, che habbiamo del maluatico, ce gli fa, operando lui solo, lasciar tutti. In Bologna (si come ci ricordiamo hora) essendo noi per vedere à quegli speciali comporre la Theriaca, ottenessimo, che nel comporla, la maluasia tenesse in esso, & altri antidoti, di bontà il primo luogo, & fosse vie più d'ogni altro vino eccellentissima. Ne altro vi oppugnarono contro, se non che non credeuano, che tutta fusse leggittima, & sincera, facendosi essa in picciol regione; e ne erano pure seruite da Venetiani tutte le parti del Mondo con abbondanza: ma diceuano, ch'era mista con altre specie di vini di quei paesi. Ma tosto gli disgannassimo di questo; comprendendo pure, che tutte le sorti di vini, con quali era mischiata, doueano essere ottime & generose. Ma tornando alla compositione (c'habbiamo detto assai del vino, & dell'altre particolarità, che à saperle era così necessario) confettata che l'hauessimo, & postoui pure il chalciti insieme con l'altre polueri, senza curarsi punto di daruelo da se separatamente stemperato con vino, come hanno già costumato, & costumano molti anchora di daruelo così smonto col vino, à cagione sola di dare negra tentura all'antidoto, la volessimo così fatta, & finita, riporla in vase di terra ben cotto, & vetriato, ouer di stagno, che l'vno e l'altro non è men buono per conseruarla, che si fosse d'oro, d'argento, ò di marmo. La capacità del vase tanto fu di souerchio, che l'vna parte delle tre, ò almeno l'vna delle quattro, ne restò vacua, & questo affine, che non si soffocasse la confettione, & potesse bollire, & refiatare. Et così ripostala in vn de vasi nominati, vi volessimo per sei mesi osseruare l'agitatione detta da tanti degni Auttori: non essendo ottima giu-

tima giudicata da ciascuno, l'ordine della quale, & come s'habbi à fare, è da lor detto in questo modo.

Che essa theriaca si maneggia, & si commuoua ogni giorno del primo mese dopo la sua constitutione nel vase proprio, doue serà stata riposta per seruarla, per spacio di meza hora gagliardamente. Il che si faccia anchora nel secondo mese: ma in capo solamente di quattro giorni. Nel terzo mese pur se maneggia, come è detto, ma in capo d'ogni sette giorni. Nel quarto mese nel capo d'ogni sette giorni si dibatta pure nel modo detto. Nel quinto poi si maneggia, ma nella metà, & nella fine di esso mese. Et nel sesto vna volta sola si maneggia, & sia nella sua fine: non lasciando mai volta alcuna, che habbia commossa, & agitata di coprirla con carta pecorina, & legarla strettamente. Et questo tutto, c'habbiamo detto della theriaca poteua essere à bastanza: per non tralasciare cosa in dietro di lei da noi veduta, dicemo, & da quel tempo sia meglio comporla, & per qual proua più certa si possa conoscere che sia più perfetta, & di quanta età possa ella viuere degna, & valorosa. Dell'vso lasciaremo, che dicano i Medici, come cura à loro particolare, le facolà le seguiremo qui sotto al suo luogo.

De modi diuersi detti da tanti del comporla, non ne diremo altro di questo c'habbiamo detto, hauendolo noi eletto pel migliore: Questo diremo bene à coloro, che credono fermamente, ch'a construere la theriaca con aceto viperato in luogo del vino, come ha il Guainero, sia ottimo modo, che s'ingannano. Perche non solamente è questo contro all'intentione del proprio Auttore d'essa theriaca, & di tanti altri eccellenti, ma anchora, che l'aceto è pure di diuersa natura à quella del vino. Ne tanto è come lui confortatiuo, ne atto à raddolcire l'amarezza, & horribilità delle medicine; due cagioni le più importanti, per cui scriue Gentile, che si pone esso vino nella theriaca: Et ciò ottimamente conosceranno sempre coloro tutti, che haueranno della materia medicinale giudicio. Ma tornando onde poco fa ci dipartimmo.

Il tempo, ch'è giudicato migliore per construere la theriaca, e di Aprile, ò il Maggio nella Primauera, ouero nell'estate ne suoi primi mesi, percioche composta di qual si voglia di queste due stagioni, si viene à fermentarsi meglio; il che non farebbe, s'ella fosse fatta nell'autunno, ò di verno per l'impedimento, che vi saria del freddo. Pel quale cremandosi il mele, e'l vino insieme, faria che le specie vi farebbono dentro quasi che sepolte, e morte, & fariasi l'agitatione più faticosa: & l'opio anchora non lasciarebbe con quella facilità che lascia la narcotica sua frigidità tanto nociua, laquale mitigata ch'è, & tepidita dal vigore delle medicine calde, che vi sono, & cordiali, diuien placabile, & la confettione tutta sicura.

Le proue più certe, per le quali si conosce per vera isperienza, se essa sia perfetta, e composta lealmente sono scritte da Galeno nel lib. à Pisone. Nelquale dopò alcune lodi date alla theriaca, segue, che i Pretori, à cui era dato potestà d'amministrare la giustitia sopra à malfatori condennati alla morte, la sperimentauano in quelli, dandone loro ò prima, ò dopo ch'erano stati morsicati da gl'aspidi velenosissimi, sufficiente quantità, laquale, se perfetta era, tutti da morte li campaua; ma perche non era in poter ne di Galeno ne d'altro medico di prouarla così ne gli huomini, la prouauano in altri animali, & ne galli seluatichi massimamente (questi estima Auicenna,

che sieno

che fieno li fasiani, per essere più di natura secchi, che li domestici nodriti nelle case.) Vedeuasi in questi galli la proua à questo modo. Tutti i velenati moriuano tosto, non hauendo beuuta la theriaca, & quegli poi restauano viui, & si risanauano, i quali, auanti che fussero stati morsi da fiere velenose, haueuano tolto l'antidoto. Conosceuasi anchora la sua perfettione, quando dattone à coloro, c'haueano preso l'opio, ò il iusquiamo negro, ò la mandragora gli rendea liberi, struggendo la potenza d'essi veleni. Si scorgeua appresso s'ella era stata falsificata col darne pure ad alcuno c'hauesse tolto medicina solutiua per purgarsi; perciochè se perfetta era, facea debole, & vana la facoltà già solita di soluere.

Le sue facoltà le diremo al suo luogo. Et auenga, che nel modo istesso, nel quale le ha dette, Galeno, Damocrate, Auicenna, & altri famosi, le hauessimo noi potute dire, l'habbiamo nondimeno per farne andar lo antidoto con la riputatione di lui degna dell'antichità volute esporre (benche in semplice oratione, che in questo habbiamo imitato, & osseruato integramente il dotto strutio Platone, il quale le ha esposte anch'egli in simile oratione) nella sentenza medesima, in cui furono esposte in versi elegiaci dal primo Andromaco à C. Nerone Imperatore.

Di quanta etade possa ella viuere degna, & valorosa, hauendo ciò assai bene, & prima, & meglio d'ogni altro detto Auicenna, nel quinto libro, nel trattato della theriaca, farà che noi anchora, & con sodisfattione di tutti il medesimo referiremo. Scriue egli adunque nel luogo detto, che nella theriaca sono l'infantia, la pueritia, la giouentù, la vecchiezza, & la morte. Comincia la infantia dal dì, che è confettata, & dura i primi sei mesi. Poi viene in pueritia, & in angumento, & stauui se è in regione calda, anni dieci, & s'è in fredda, anni venti. Appresso entra in giouentù, & duraui medesimamente se è in regione calda, anni dieci, & venti in regione fredda. Poi declina in vecchiezza, & iui parimente viue dieci anni in regione calda, & venti in regione fredda. Passato questo essa si muore, perche si fa debole spogliandosi della virtù sua theriacale.

Oratione tratta dalla prima Parte della Elegia, che scriue Andromaco vecchio à Nerone Imperatore del valore della Theriaca delle vipere, cognominate Galene.

Piacciati nobilissimo Cesare, d'ascoltare la virtù, & forza del composto antidoto, ò Nerone datore, & conseruatore della libertà, & quiete nostra, o di l'immensa facoltà dell'vnica, & pretiosa Theriaca, la cui cognominatione sia tranquilla, & serena. Di questa è tanto il vigore, che non si temerà (douessa assicurato) la maluagità d'alcun veleno. Non potrà il frigido papauero col succo stupefattiuo offendere chiunque l'hauerà beuuto. Non potranno parimente fare nocumento ad alcuno la cicuta, l'aconito, il iosciamo, il tasso, & il colchico tutti mortai veleni. Ne similmente offenderanno l'vlceratiue cantarelle, che sogliono indurre l'orina sanguinosa. A questa theriaca cederà la pestifera, l'arida dipsade, & la mecidiale ceraste. A questa non farà resistenza il frigido scorpione ne il veloce aspide. Per questa farossi paurosso il driade serpente, à tale, che si contenterà, fuggito, di starsi nella latebrosa sua cauerna. Questo medesimo farà drijno serpe, che non ha sangue, & il crudelissimo hemorrhoo. Questo antidoto libererà l'huomo da mortiferi falangi.

gi. Farà mancare di forza il maluagio hidro più furibondo nella stagione, che'l Sole salito nel più alto Cielo, minaccia à gli aridi campi. Non potrà il chersidro con la sanguinosa bocca priuar l'huomo dell'amata, & dolce vita. Et tu Cesare tanto di questo antidoto ti puoi promettere, che nell'estate non temerai colcato ne verdi, & diletteuoli prati, & ouunque ti piacerà riposarti, anchor che fusse ne campi della Libia. Serai per lui sicuro dalla rubeta, & amphisbena velenosi animali. Ne meno restarà ciascuno liberato dal tumido & duro ventre, che dell'asmatico petto, ilquale col frequente respirare con la raucedine, & col difficile riscuotere del fiato soppor ta con fatica l'odioso peso. Ecco Cesare il presentaneo rimedio al gonfiato corpo: le cui intestina, come pesce nell'acqua di continuo nuotano. Farà egli cessar ogni dolore, che nel corpo per vento iui serrato si creasse, di che l'huomo crucciato ne rimanesse lungamente. Chi spogliato del natiuo colore, hauesse, e gli occhi, e tutto'l corpo di liuido, & giallo dipinto, causato dal traboccato fiele, per non potere ne gli ottusi meati hauere il solito discorso, vsando questo mirabile, & degno rimedio, sarà del pristino colore in breue riuestito: Questo vuole à chi non cura il cibo, & l'aborisce, benche da i Cieli gli venga permisso in lungo viuere, contra di se stesso crudele, ch'ogni medico suffragio gli sia lontano. Vuol parimente chi sarà infestato dall'hidropico male, sia vsandolo liberato, & fatto sano. Et chi hauerà gli occhi per mali accidenti, torbidi, & languidi serà (reuiuendosi quegli, & facendosi chiari) fatto libero. Serà anchora al thisico rimedio certo, & singolare. Et chi per lo spasmo opistono hauerà rigidi, & ritratti i nerui, gli seranno da questo diuino antidoto renduti molli, & arrendeuoli. Et si come membrana vn timore cingendo le costa fino dall'imo petto, gli offenderà il polmone, egli gli prestarà il pertinente, & accommodato aiuto. Da lui seranno cacciati gli horrendi dolori causati dall'vlcerata vesica. A quelli, che per le affocate reni sono con dolori, & sforzati vietati à rendere l'orina col destillare continuo del proprio seme, gli sarà egli vnico refrigerio, & salute. O antidoto diuino, pretioso di mirabile facoltà. Tu leuarai anchora ogni dolore, che cinga i lombi. Et risanarai quei petti, (se molti giorni ti vseranno gli indisposti) che di rendere i stomacosi sputi pare non si possano satiare. E chi mai crederia, che tu fossi dotato di uirtù bastante à preseruare ciascuno dalla spauenteuole, & contagiosa peste? & che pigliandoti nel nascere del Sole, tu possi scacciare ogni pericolo d'aere ammorbato. Il smanioso infermo ferito dallo arabbiato cane, che tanto tema l'acqua, da lui bramata per la molesta, & continua sete, che l'infesta, sarà per te ridotto nel pacifico, & solito stato. Tu potrai donare il grato, & dolce sonno à chi l'hauerà smarrito, & perso. Ora attendi, Cesare dignissimo, il modo di vsare la salubre medicina, per risanare i mali, c'habbiamo detti. Fa bisogno di questo antidoto detto, Theriaca, pigliarne la quantità d'vna faua di quelle, che nascono ne campi inondati dal gran Nilo, & quella stemperare con tre ciathi d'acqua calda, & pigliarla la serà quando si uà à dormire, ouero la mattina nel far del giorno: benche in alcuni casi è necessario il pigliarla, e nell'una, & nell'altra hora se l'infermità aggrauarà più di giorno; conuien pigliarla la mattina. Et se di notte molestarà più: pigliarla la sera. Et chi sarà ferito da serpe crudele, ouero ingannato da beuanda velenosa, deggia nell'una, & nelll'altra hora usare il certo, & salubre rimedio; percioche riposerà l'infermo il giorno allegramente, & la notte con sonno tranquillo.

Diacasia

Diacasia di Giouanni Concorreggio.

La Diacasia del Concorreggio è medicina delicata, e senza mordicatione. Purga lo stomaco, il sangue, la colera, & la flemma senza nocumento. Raffrena ogni acuità, reprime la sete, conferisce alle febri calde, & alle reni riscaldate. Et non vi lascia generar pietre. Lenisce il petto, le viscere e la gola, & essendoui posteme acute, le risolue. Onde si compone così. Piglinsi di prune damasene, & viole, ana onze sei, e fassi decottione in libre sei di acqua, fin che si consumi la terza parte. Poi si cola, & vi s'aggiungono in essa colatura di manna eletta, cassia polposa e monda, ana onze 6. di tamarindi onze 5. Et così sopra à fuoco lento e chiaro, conducendogli tanto che s'ispessiscano, vi s'aggiungono zucchero candito poluerato onze tre, di peneti onze 2. di zucchero rosso libra una, di siropo violato, onze dieci, & fassi bollire. La dose è d'onze vna fino ad vna e meza.

Osseruatione nella Diacasia di Gio. Concorreggio.

Molte, & molte descrittioni habbiamo di Diacasia, ouer di Casie fistolate, dellequali sol questa di Giouan Concorreggio, & la seguente, ch'è magistrale, sono, che più si laudano, e che si costumano. Il Suardo, & il Preposito ne scriuono alcune. La preparatione delle quali può farle è con mele con zucchero, che tutte veramente sono più tosto conueneuoli à christieri, ch'à delicatezza di bocca. Il modo di comporre questa serà con miglior operatione in questa guisa, che la polue di zucchero, che così chiamasi il zucchero rosso, si siropeggia con la decottione delle prune, & viole. Et ispessito, che sia sopra al fuoco, vi s'aggiunga, il siropo violato, la casia, la manna, & i tamarindi ridotti questi in polpa con lo aiuto della decottione ponendoui in vltimo il zucchero candito, & i peneti poluerizati, & fatto così si riponga.

Diacasia lenitiua magistrale.

La Diacasia lenitiua magistrale della medesima intentione, si compone così. Si prendono prune, sebesten, di ciascun. 15. d'orzo mondato polipodio, e liquiritia, ana oncia meza. Si fa d'ogni cosa decottione con lib. 8. di pura acqua, fin'alla consummatione della terza parte, ponendoui nella fine di capeluenere, e viole, ana oncia vna. Et colasi, & con la colatura dissoluendo di casia fistula libra vna & meza, di polpa di tamarindi onze quattro, di zucchero rosso, & peneti ana onze otto: si fa elettuario, aggiungendoui alle volte se tale serà l'intentione de Medici di manna eletta onze sei.

Osseruatione nella Diacasia lenitiua magistrale.

Questa seconda Diacasia lenitiua è veramente dignissima, & delicatissima, e per esser anco prouatissima nell'operationi della antidotta, si come habbiamo veduto più volte ha fatto, che sempre l'habbiamo vsata, e consigliato anchora, che s'vsi. La teniamo però preparata senza l'vltima additione della manna, laquale (come s'è detto) vi s'aggiunge, se vogliono i Medici, nelqual modo confettata senza manna, la chiamiamo diacasia lenitiua, ouero casia, ò diacasia fistulata, & se è con l'additione della manna, diacasia con manna. Dia è prepositione innanzi al proprio nome d'ogni antidoto dou'ella sia: come ne gli elettuari al catholicone diacatholicone, & alla confettione di dattoli diafenicone, & à quella del mosco, et dell'ambra dia mosco, et diambra. Et ne siropi al rob di noci, dia nucis, ouero diacarion, à quello di more diamorone: & ne gli vnguenti à quello d'althea dialthea: à quello di vitriolo diafenicon, ouero,

con, ouero, come è più trito diapalma, per l'agitatione, che vi si fa nel confettarlo con rami di palma. Et ne cerotti à quelli di mucilagini, che è nome di medicamento fatto di succhi diachiloni. Et altri simili infiniti. Gli danno alcuni, anzi molti il nome, e'l significato di confettione.

Elettuario lenitiuo magistrale.

Lo elettuario lenitiuo lenisce il ventre piaceuolmente, conferisce alle febri coleriche acute, & vie più che acute, ò sieno in principio, in stato, ò in augumento, percioche spegne l'ardore dell'vna, & dell'altra, & senza mordicatione. Fassi in questo modo, si toglion d'vua passa onze due: di capeluenere, & viole ana manipolo mezo, giuggiole, & sebesten, ana xx. di liquiritia onza meza: di prune, & tamarindi ana dramme sei: di sena, & polipodio ana onze 2. di marcorella manip. vno e mezo. Si fa decottione, che si consuma fino alla terza parte, & si cola, & con essa colatura si dissoluono di fior di casia, polpa di tamarindi, polpa di prune, di zuccharo violato, & zuccharo fino di ciascuno onze sei, & così mouendoli alquanto sopra al fuoco si fa elettuario, dandogli nella fine per ciascuna libra, che sia di sena eletta poluerizata oncia vna & meza.

Osseruatione nell'elettuario lenitiuo magistrale.

Questo elettuario lenitiuo è magistrale, & è molto in vso, & massimamente nelle parti di Vinegia, donde n'ha hauuto egli l'origine. Di vn'altro elettuario lenitiuo ci ha fatto hora ricordare questo, ch'essendo noi in Mantoua, ci fu mostrato da que' speciali, bellissimo ueramente di compositione: ma da loro solamente osseruato. E forse, che l'auttore istesso, che'l compose, hebbe animo di sodisfare con esso elettuario di diasebesten, & il diapruno, dandogli le intentioni, & parti di quegli. Il quale per essere, come è detto, di bellissima compositione, non ci parrà fuori di proposito stenderlo qui in questo luogo. Però toglionsi à comporlo d'uua passa onze tre, di sena onze due e meza, di polipodio onze quattro, d'orzo mondato, onze due, di prune, & tamarindi ana oncia una e meza: sebesten, & giuggiole, ana xl. di Mercorella manip. uno, e mezo, di fiori di boragine, di buglossa, & di uiole ana oncia una, fichi secchi x. Fassi d'ogni cosa decottione in libre xv. di pura acqua, che si consuma il terzo, e colasi, & con parte d'essa colatura, & libra 1. & oncie noue di succo di rose si stringono insieme à forma di siropo, & con l'altra parte della colatura, dissoluesi di polpa di casia, & di tamarindi ana libre una e meza, di diapruno semplice lib. 1. & onze due di zucchare uiolato libre una, & fassi elettuario, ponendoui nella fine di sena poluerizata libre una, & onze tre, di diagridio trito oncia una. Et questo ueramente è elettuario eccellentissimo, e puo il medesimo, che'l primo lenitiuo nel soluere. Ma con più efficacia, & il medesimo che possono il diapruno, & il diasebesten. Si deono questi due elettuari cuocere à giusta consistenza, e ch'essendo mal cotti, non gli possa l'humidità corrompere le decottioni anchora dell'uno e dell'altro, sono di troppa quantità, che solamente la terza parte bastaria all'i confettura d'essi antidoti; ma gli habbiamo noi scritti, come gli habbiamo ritrouati. Non sarà anco fuori di proposito porre in essi decotti, due, ò tre cime d'assenzo, le quali possono essi elettuarij seruar da corrottione.

Diapruno.

Il diapruno semplice fatto senza diagridio, lenisce, et cõforta gli intestini, spegne

il calor

il calor della febre, & mitiga la sete. Onde esso si dà nelle febri acute, & d'incendio, come sono il sinoche, & il causone, e sieno in principio, in stato, & in augmento in tutte l'hore del giorno, ma fatto con diagridio, si da più cautamente, & nelle hore matutinali; percioche e fatto solutiuo gagliardissimo. Onde si pigliano cento prune damascene, e si cuocono in tanta quantità d'acqua che la cuopra solamente: cotte ch'elle siano, & infreddate alquanto, se ne tragge la loro polpa per staccio sì che non vi resti sopra altro, che le scorze, & l'ossa. Poi nella istessa lessatura delle prune, si bollirà onza vna di fiori di viole, laquale colata poi, & siropate con essa libre due, di zucchero, vi si metterà libra vna della polpa passata per staccio, & cominciandosi sopra al fuoco ad ispessirsi, vi s'aggiungerà di tamarindi, & fior di cassia per ciascuno oncia vna, dissolti con la predetta decottione. Et diuenuti à perfetta cottura, agitandoli di continuo con vna spatola, vi si meschiano queste polui di sandali bianchi, & rossi, spodio, rheubarbaro, & cinnamomo per ciascuno dramme tre: di rose, viole, seme di portulache, seme di scariola, berberi, di succo di liquiritia, e tragacantho, per ciascuno dramme due, di seme di melone, di citruli, & di zucca annodati per ciascuno dramme vna. Dassi à questo modo composito quanto sia vna castagna con acqua fredda à tutte l'hore del giorno. Et volendolo solutiuo, vi si pone per ciascuna libra ch'ei sia, & propriamente nel leuarlo dal fuoco, di diagridio dramme sette, & dassi questo alla quantità medesima, ma con acqua calda la mattina.

Osseruatione nel Diapruno.

Questo Diapruno è di Nicolò Miresio Alessandrino, quantunque da molti sia tenuto di Nicolò Salernitano, per hauerlo nel suo antidotario, dalquale l'hanno tratto, & tranlo tuttauia quasi tutti i compositori. Et auien sol questo per esser esso Nicolò di Salerno più noto che'l Miresio. Costumasi questo antidoto ad ammendue le guise dette nella descrittione: l'vna col diagridio, e l'altra senza. A questo si da il nome di semplice, & all'altro di composto, ouer solutiuo. Alcuni nella descrittione hanno detto, che si tolga quella quantità che si vuol di prune, e si cuocano, & si tragga la polpa, come s'è detto: modo pel quale non deono esser i dispensatori ripresi, non essendo questo dãneuole in importãza. Anzi è ben fatto tener parato della detta polpa composta con zucchero semplicemente, che tale è ancora in vso, ch'oltre all'essere essa al gusto aggradeuole, e ancora vtilissima nelle infermità coleriche. E talmente necessario hauerne per ricomporre fra l'anno il diapruno, che suol mancare; & massime in quelle botteghe, in che molto s'adopra. Laquale dispensatione, come sia da noi fatta, tutte le volte che ci manchi lo elettuario e à questo modo.

Facciamo lessattura d'otto onze di prune in libre tre d'acqua, fondendoui sopra nella fine oncia vna di viole, & diuenuta fredda, la coliamo, con laquale siropiamo libra una & meza di zucchero, e vi meschiamo seco auanti che s'ispessisca altrotanto di polpa delle prune riseruata, nellaquale ci è il terzo di zucchero, che in questa dose osseruiamo di prepararla. Et venuti, che sieno à debita consistenza, stangheggiandoli di continuo. V'aggiungiamo, e la cassia, & i tamarindi, & conseguentemente tutte le specie poluerizate. E con questa arte viene ad essere il diapruno perfetto, & sodisfatta interamente l'intentione dell'Auttore.

Diasebesten magistrale.

Il Diasebesten purga la colera, & la flemma dominanti, e il tragge fuori della

melanco-

mel anconia, e questo fa più tosto leniendo, che soluendo. Conferisce alle febri coleriche corrote, e continue, pure e non pure: Racqueta l'acuità delle febri, la sete, e le vigilie, & l'amaritudini, trahe le materie acute dalle vie orinabili, & della vesica. Fassi così. Piglinsi diasebesten onze 5. & s'infondon in lib. 1. d'acqua di viole, & si bollono, & colansi. Nella colatura s'aggiunge d'acqua d'ireos, & d'anguria ana onze 6. di viole, & semi comuni frigidi ana onza 1. di succo di mercorella onze 4. Et di nuouo ribollendo queste cose insieme si fa decottione, che si scema la metà, & colasi spremendo, à cui s'aggiungono di peneti onze 8. di diapruno non solutiuo lib. 1. & meza, di diagridio dram. 3. & meza, & fassi elettuario ottimo alle febri, la cui dose è di dramme 5. ouer sei.

Osseruatione nel Diasebesten magistrale.

Questo diasesteben è magistrale, & non del Montagnana, si come estimano alcuni per hauerlo del suo antidotario. E di questo ci accerta il vederlo nelle pratiche d'altri Medici stati auanti di lui. Si tiene preparato con diagridio, & senza, & chiamasi l'vno solutiuo, & l'altro semplice. Il modo che osseruiamo nel comporlo è questo. Rompiamo i sebesten, & gli fondiamo nell'acqua di viole per tre, ouer quattro hore. Poscia gli facciamo bollire. Et questa loro infusione facciamo à fine, che essi sebesten perdano vn certo che di viscosità c'hanno souerchia, & che meglio s'imprima nell'acqua la virtù loro. Poi col rimanente facciamo elettuario, nel modo, ch'è descritto, eccettuandone i semi comuni, iquali noi nel decotto gli poniamo. Ma in emulsione ouer'in sostanza pesti sottilmente. Et questo perche cuocendogli si fa siropo il decotto mucillagginoso; ne nettamente si puo colare. Onde si perde molta virtù. Il modo di fare questa loro emulsione è tale. Si pestano essi semi benissimo nel mortaio, nelquale si stemperano con sufficiente quantità del decotto fatto sì, che venghino à guisa di latte, & così venuti si spremano, la spremitura è l'istessa emulsione, laquale poniamo insieme col decotto nell'elettuario, l'altro modo di darueli in sostanza, è di pestar di essi semi la quarta parte, ch'è vna onza. Et bastano per tutti quelli di melone solamente, come più perfetti de gl'altri, & così pesti si mettono nell'elettuario.

Elettuario rosato di Mesue.

Lo elettuario rosato è vn solutiuo esperimentato, & piaceuole. Solue la colera benignamente, & è salubre à tutti gli affetti fatti da quella. Vale à l'infirmità calde del capo, e delle gionture. Et è sano alle vertigini, al capo giro, al dolore de gl'occhi, & all'iteria citrina. Onde fassi così. Piglinsi di succo di rose mature lib. 4. di zucchero bianco lib. 1, & meza: di manna pura, & fresca onze sei: di scammonea antiochena onza 1. & meza, si cuoce ogni cosa con facilità sopra à fiamma chiara; come di candela, tanto c'habbino spessezza di mele. Poi vi si meschiano dentro queste polueri, di trocisci di spodio onze 1. di gallia, & zaffrano ana dra. 2. di trocisci di berberi dra. 4. & si ripone in vaso di vetro, & dassene insino à dramme cinque.

Osseruatione nell'elettuario rosato di Mesue.

Questo elettuario rosato è vsitatissimo, & eccellentissimo molto. Si stima, che l'Auttore voglia, che così insieme si cuocano il succo, il zucchero, la manna, & la scammonea, affine ch'essa scammonea si correggia, & emēda di quelle parti, che sono in essa malitiose. Et medesimamente vuole, che si cuocano con fuoco ordinato, &

chiaro,

chiaro, come quello di candela. Onde certi huomini, cosi vedendone la iscrittione di Mes. & non sapendo che non era ancora al tempo dell'auttore noto il carbone, hanno tenuto, & tengono, che si debba cuocere questo elettuario con legne secche, per essere più del carbone atte alla fiamma. Noi questa sua cottura la costumiamo (come la costumano pur tutti quelli, che la dispensano) con carbone, & v'osseruiamo à buon'ordine questa arte. Serbiamo fuori vna libra di succa, & con l'altre tre siropiamo il zucchero, ilquale venuto à debita spessezza, lo leuiamo dal fuoco, e vi fondiamo sopra la scammonea trita, stamigiata, & stemperata con parte del succo, che serbiamo, & tornandogli su'l fuoco, agitandoli di continuo destramente, v'aggiungemo la manna dissolta da se in vn pignatello col rimanente del succo serbato. Et venuti tutti à giusta consistenza, vi meschiamo le polui, & è dignissimo. Et di quest'ordine, come ora ci souiene, ragionando in Roma con li Reuerendi d'Araceli ci dissero (& l'hanno anco detto nella sua censura) che miglior modo essi teneuano, che la scãmonea vi si ponesse insieme con l'altre polui, poluerata, et questo per cagioni di quelle sue parti, che nel cuocerla si sogliono balottarsi insieme à guisa di visco indurito. A che rispondessimo noi non essere questo lor modo in tutto legitimo, per restarui pure quelle parti pessime adulterate molto noceuoli, & che era pur minor male esserne lo elettuario senza, che con quelle. Et è accaduto à noi ben due volte questo difetto nel comporlo, n'haueuamo con la spatola tratto fuori queste parti false d'essa scammonea balottate come il visco, la quantità era sẽpre quanto seriano due faue, ouero vna nocia. E pur quando si volesse comporre con la scammonea trita si poteua assai bene, ne con altro se gli toglieua la tenacità di nulla importanza. Ma però si doueua far elettione di pura, & sincera scammonea, e per più sicurezza anchora corregerla col farla diagridio.

Elettuario di succo di rose di Nicolò.

Lo elettuario di succo di rose è purgatiuo efficacissimo, & valoroso molto nell'infermità calde, & colera rossa, & è prouato contro alla gotta calda. Purga, & senza molestia chi ha febri quartane, terzane, & quotidiane, & propriamente quando gl'infermi cominciano à ribauersi, ne trahe pontemente quelle reliquie di mali humori, che restarono dopo all'infermitadi, & purgationi. Siche à farlo pigliasi di zucc haro, & succo di rose ana lib. 1. & onze 4. di sandali rossi: bianchi, & citrini ana dram. 6. di spodio dram. 3. di diagridio dram. 12. di canfora scrop. 1. Fassi vna compositione à forma d'elettuario, col medesimo zucchero, & succo di rose, ridotti a buona cosistenza di siropo. Et dassi la mattina con acqua calda come vna castagna.

Osseruatione nell'elettuario di succo di rose di Nicolò.

Questo elettuario di succo di rose è molto vsitato da ciascuno: Dalqual vso frequentissimo, & alla gagliarda solutione ne viene egli detto da più lo sperone delle medicine, & dicatartico rosato ch'è pur nome (quantunque greco) di purgatiuo di rose. Nelqual nome si troua parimente il rosato di Mesue. Auertiscasi però nell'ordinationi di non intender l'vn per l'altro, e massimamente nella riformation d'altri compositi, come sono le pillule aggregatiue, e quelle d'hermodattoli minori di sua inuentione; percioche non gl'imprime questo Nicolò quella benigna, e piaceuol'aggregatione, che fa il soddetto rosato di Mesue. Questo di Nicolò s'auiene, che resti mal cotto, si può tanto lasciar al Sole nel suo vaso proprio; doue s'hauerà ri-

uerà riposto, che la souerchia humidità si consuma, agitandolo però spessissime volte.

Diafenicon di Mesue.

Il diafenicone conferisce alle febri composite, e lunghe. Vale alla colica, al dolor del ventre, à gli humori crudi, e frigidi, & è ageuole, solutiuo, e medicina di sicuritade. Però si compone in questo modo. Si prendon di dattoli cheironi macerati in aceto per tre dì, e tre notti parti cento, di peneti orzati parti 50. di mandole purgate parti 30. di turbith parti 35. di scammonea parti 22. di gengiouo, pepe lungo, foglie di ruta secca, cinnamomo, macis, legno aloe, anisi, finocchio, dauco & galanga, ana parti due e meza. Fassi d'ogni cosa buona contritione, & si confetta poi con quantità sufficiente di mele spumato. Et è medicina mirabile, la cui dose è di aurei tre, infino à sette.

Osseruatione nel diafenicon di Mesue.

Eccelentissimo, & costumatissimo appresso à ciascuno è questo diafenicone, ò confettion di dattoli, che vogliamo dire: che nell'vno & nell'altro nome si legge in Mesue. Ma non però è da tutti preparato ad vn modo istesso: Sono alcuni, comincian do à dattoli, che auantiche li macerano ò gli infondono in aceto, non li pesano, ma dopo che sono stati infusi, ne tolgono la quantità detta nella descrittione di parti cento, & la dispensano, & d'vno di questi tali, che era Milanese, ci souiene hora (mentre erauamo à seruigi della speciaria con gli amoreuoli, & discreti giouani, & fratelli di M. Girolamo & Filippo Pegulij) che venuto quà in Parma da Milano per suo bisogno, & ridottosi in casa de gl'Illustri, & ottimi Signori Marc'Antonio, & Paolo Simoneta, contrastando con noi sopra di questo, volse metter pegno, che cosi infusi doueano essere intesi, pesati, & amministrati, pur dopo che fossero stati nell'aceto, & passati per staccio, & non prima, & che tale era l'intentione dell'Auttore. A cui noi opponendosi, & ingegnandoci di mostrargli ragioneuol mente la cagione: perche s'infondano, & che vna libra d'essi dattoli (che tanto è à dire) cosi infusi, non è tutta sua propria sostanza: ma mista d'altro tanto aceto, & più e meno talhora, secondo la quantità, con la quale furono insuppati: E che benissimo quello eßere errore si scorgeua ne diafeniconi di Serapioni, & di Auicenna, ne quali haueuano primamente i dattoli à peso, & à numero, che s'infondessero nell'aceto; & altre ragioni, appresso, che mai niuna ne volse egli intendere ne ascoltare, ma sempre contrariando, indurato nella sua openione allegaua, che pure cosi il cimino, & i coriandri si dispensauano doppo la imbibitione loro fatta con l'aceto: Et che cosi da gli speciali di Milano erano intesi, & dispensati i dattoli in questo elettuario. Onde giudicatolo noi di poco, nulla sapere, l'accommiatassimo con questa risposta, che non credeuamo, che tanto fußero ignoranti gli speciali di Milano, sapendo pure quanto siano i Milanesi ingegnosissimi in tutte l'arti, & che egli forse tra loro si poteua dire solo. Altri sono, che per essere le mandole scritte assolutamente, tolgono più tosto le amare, che le dolci, & ciò fanno suasi da Gio. Manlio, dellequali parlandone nel suo Luminare, nel luogo pure del diafenicone dice, che l'auttore non fa mentione quali debbano essere, ò le dolci ò le amare. Et soggiungne con le auttorità di Simeone Genouese, che le dolci sono in vso conuenienti, & le amare più atte alla medicina, perche non intendendo molti il senso di questo

 dire (il

dire(il quale mostri le dolci, per la bontà loro conuenirsi & in cibo, & in medicina, & le amare più in medicina, che in cibo per l'horribile amarezza, che hanno nel gusto: ne conoscendo anchora l'effetto de quest'elettuario, nelquale è gran parte amicissimo al petto; si come si proua per li dattoli, per gli peneti, & per l'amandole dolci, che dolci deono essere, che se foßero amare troppo oppilarebbono il fegato, come è testificato da Galeno: difetto, che non poco vi seria d'importanza, hanno voluto, & vogliono ostinati nel detto errore, che doue non sieno specificate, s'habbino ad intendere le amare, nel che errano grandemente non intendendo ne il Crescentio, ne il Genouese; conoscendo anchora la natura, & virtù di esse amandole. Rasis dignissimo Auttore dice dell'amandole dolci queste parole. Sono le amandole dolci di calore temperato, & lungamente dimorano nel petto: & non solamente fanno all'oppilationi, ma sono anchora aperitiue. Et à più chiarezza c'habbino ad essere le dolci, assai bene ce lo specifica Auicenna nel terzo suo diafenicone scriuendole dolci, & mondate dall'vna, & l'altra scorza, la onde le dolci, & non le amare sono da essere qui intese, & cosi in ciascuna altra compositione doue non sieno specificate. Et sappino anchora gli speciali, che se componeranno questo diafenicon con l'amandole amare faranno oltre il primo errore quest'altro anchora, ch'egli ne verrà molto nell'odorato, & nel gusto spiaceuole, & horribile. Ilche più volte habbiamo noi veduto, & prouato nelle visite in Roma fatte da saggi Medici, & ottimi consoli de speciali, nelle specierie. Sono de gli altri anchora (benche vitiosamente) che tolgono per gli turbithi ottimi vsuali, quelli di Puglia, del Monte Cargano detto hoggidì di Sant'Angelo, che altro non sono, che le scorze dell'esula maggiore, & della thapsia. Ma che più grande errore è di quello della scammonea? laquale per leggersi in molti testi di parti dodici, & in molti altri (à quali come più veridichi habbiamo dato intiera fede) di parti ventidue: & certi altri, che sono in ciò reprobati, di parti 24. ha fatto & fa, che non tutti gli Speciali preparano la compositione ad vno modo istesso; sono di quelli, anzi la più parte, ch'osseruano la discrittione delle dodici parti, & de gli altri quella delle ventidue. Et tutti si credono di comporla ottimamente. Alli primi fa credere la scammonea sia troppa quantità, & quel dire, che fa l'auttore nel fronte delle facoltà dell'antidoto, che eßo è medicina di securitade: Et più la discrittione di Giannicio raccordata, & scritta pure da Mesue nel capitolo delli turbithi, nellaquale è pure la scammonea di dodici parti. A questi altri poi fa credere il vedere questo diafenicone in più testi antichi, & moderni di Mesue con parti ventidue di scammonea, & la sententia anchora di quel buon dottore nella calculatione delli solutiui, nella fine delle Pandette, nella compositione medesima del diafenicone. Nellaquale esso dice, che finita, ch'ella sia, sarà libre sei, & che v'entran dramme ventidue di scammonea. Quantunque non ne siano nell'antidotario di Mesue, altre che dodici, & che questo è stato errore de gli impressori, & ch'ogni onza di essa confettione tiene grani ventidue di scammonea, facendo però eßo calculatore le dramme di grani settantadue, et non le facciamo noi più, che di seßanta. Ma qual di questi due modi sia il migliore, teniamo noi il secondo, & l'osseruiamo, et questo per consiglio, & sentenza de i Fisici, & Medici eccelentissimi. Iquali à questa cagione, & in Roma, & in Vinegia, & in Parma nostra patria, & in altri luoghi mossi per loro cortesia à nostri prieghi con-

gli conchiusero, dopò l'hauerui fatto di sopra discorso, disputa, & consideratione, ch'ottimamente faceuano tutti quelli speciali questo diafenicone se con le ventidue parti, lo componeuano della scammonea, laquale non è solamente in questa gagliarda quantità per euacuare la cholera; ma per sollicitare anchora la tarda operatione delli turbithi à soluere la flemma, & gli humori putridi, & viscosi, di che n'è il proprio turbith virtuosissimo. Sollicita pure anchora, & appresta la istessa solutione dell'antidoto, laquale indugiata da cagione di que' fastidij di nausea, & di uomito, che sogliono auenire nè patienti. Nella quantità del mele è anchora errore di non picciola importanza per non essere osseruata da tutti ad vna istessa misura. Alcuni computando l'amandole, & gli peneti nelle specie triturabili l'hanno voluta, & scritta di libre quattro. Altri di libre quattro e meza: & altri di libre ciuque. Il Thertonese da questi differenti, per computare i dattoli, i peneti, & l'amandole à porportione di mele, non l'ha scritta se non d'vna libra, & vnaonza, & meza. Nel che s'inganna egli con gli altri detti. Percioche i dattoli, i peneti, & l'amandole son poste nell'elettuario, acciochè s'ingrossano, & l'inuescano. Pel qual effetto più à lungo le medicine si trattengono nello stomaco: ne passano si tosto nelle parti profonde, & che più assai ne migliorano le sue operationi. Ma che chiarezza si vuol più certa del costoro inganno? non habbiamo noi da Medici eccellentissimi, regola giustissima, & approuata di porre onze tre di specie triturabili per libra di mele nella confettura d'ogni elettuario, ne' quali non sieno esse dosate. Perche essendo le cose di questo diafenicone onze noue, si deuon torre libre tre di mele, & non libre quattro, ne quattro e meza, ne cinque, come hanno detto alcuni. Et noi sempre in questa quantità l'habbiamo preparato, prepariamolo tuttauia, & propriamente à questo modo sopra à libre tre d'ottimo, e puro mele, ben spumato mischiamo i peneti orzati, & se tali non gli habbiamo, orziamo questi, che teniamo fatti semplicemente di pura acqua, con vn'poco d'acqua d'orzo, & smonti, che sieno, e messi col mele vi poniamo i dattoli macerati, e passati per staccio, & l'amandole purgate, & ben peste sottilmente. Et poscia incorporati, che sien insieme, vi incorporiamo le poluil, riseruando in vltimo la scammonea, quale senza che sia fatta diagridio (per esserui i dattoli, le amandole, e le specie, che le tolgono, e reprimono la malitia, e'l poter nocere, se non è corretta) vi può esser data sicuramente. Sono i dattoli cheironi secondo la miglior interpretation i cairini istessi, de i quali gl'immaturi per la viscosità loro, che di fuori rosseggino vn verde cambieuole sono per questo elettuario gli ottimi, & gli più laudati.

Diacatholicon di Nicolò.

Il diacatholicone è medicina vniuersale, purga indifferentemente ogni humore digerendo, solue senza molestia. Dassi nelle febri acute, e vie più che acute, & à chi pate di fegato, e di milza, & è molto confortatiuo. Onde così si para. Toglionsi di sena eletta, cassia purgata e tamarindi ana onze 8. di reubar. viole, e polipodio ana onze 4. di liquiritia, peneti, e zucchàro candito ana onze 2. i quattro semi communi mondati ana onze 1. tutto'l siropo fatto con buona decottione di lib. 1. di polipo. fresco, & onze 4. de anisi, e lib. 8. de zucchàro. Nelquale dissoltoui e la cassia, & i tamarindi, & meschiatoui l'altre cose trite, e poluerate, si fa elettuario.

Osseruatione nel diacatholicone di Nicolò.

E questo diacatholicone molto vsitato: ma non da ciascuno è preparato ad vn modo istesso. Alcuni, anzi quasi tutti osseruano la compositione, che discriue il Suardo, altri quella del Manlio, altri quella del Thertonese: Et alcuni altri quella di Nicolò di Salerno, questa è la medesima, c'habbiamo noi discritta. Credonsi tutti di comporla ottimamente, & errano; percioche niuno ha la vera discrittione di Nicolò, si come habbiamo noi hauta trattola con non poca fatica da migliori testi. Ne quali habbiamo ritrouati gli anisi col polip. nella decottione: & nò con quello della sostanza dell'elettuario: come si leggono in molti testi corrotti. E quanto sieno veramente con miglior operatione nel decotto, che incorporati in polue nell' elett. lo conoscono benissimo, e l'hanno conosciuto molti, & molti Medici peritissimi. Et in Roma (come ci souiene hora) dierono ordine, e comissione, che i speciali li leuassero dal primo luogo, e il ponessero nel secondo, ch'è quel della decottione. Si prouò poi così sempre composto il diacatholicone valoroso molto, e corrisponderui anco più dentro gagliardamente, & con viuacità di odore, di colore, & di sapore lo reubarbaro. Ma chi meglio di noi in Parma nell'anno del suo assedio lo conobbe? ch'essendoui egli molto frequentato nelle indispositioni che'l richiedeuano, il magnifico M. Vincenzo Ascolano Medico dell'Illustrissimo Duca Oratio, che più di ciascuno lo costumaua, ci affermò di certo, che composto à questa guisa (che così lo preparauano noi) era eccellentissimo, & de gli altri più gli riusciua nelle operationi. Et così lo fece egli conoscere à molti altri, che non l'hebbero poco à caro. Et dipoi sempre volendolo tale lo assaggiauano nelle speciarie, & non vi sentendo corrispondere lo reubarbaro, lo rifiutauano. Nicolò Mireso, che fu, come si stima, Auttore di questo catholicone. Gli diede questo buon nome di catholico, ò lo vogliamo dire vniuersale, ch'è il medesimo (per esser'egli commune, & vniuersale nella purgatione di tutti gli humori) lo scrisse pur di maniera assai più diuersa, che questa. Onde alcuni Medici moderni, di quelli però, che più stanno sul tassare l'opere altrui, che à megliorarle, volsero, che tale, come detto Nicolò l'haueа scritto si componesse: ma ne restarono in breue con scorno, che fu da tutti riprobato; per esser & d'odore, & di sapore poco grato. Nicolò di Salerno ilqual si attribuì de gli antidoti di Nicolò Mireso, & fecene di quegli il suo antidotario, fu in ciò vie più che diligente. Percioche la medesima arte, & il buon'officio, che seruò Mesue nelle sue compositioni di molti Arabi; osseruò egli parimente nel trascriuere queste del Mireso. Et l'assettò, & migliorò di forma, & di essere più piaceuole. Et fu l'effetto, & miglioramento tale, che leuando la scorza de i cappari, li turbithi, il diagridio, & altri mescolamenti loro, rese più grato, & piaceuole con le medesime facoltà. Alcuni scriuendo per questa compositione del Salernitano, hanno posto il peso della liquiritia, de i peneti, & del zucchero candito essere onze quattro per ciascuno, altri poi dramme quattro & altri dramme due. Certi altri hanno posto insieme la liquiritia, i peneti, il zucchero candito, & i semi communi d'vna essa quantità di dramme due per ciascuno. Ne quali modi tutti fanno errore, perche deono esser eletti, & adoperati, si come gli habbiamo noi stessi hauutoli, come habbiamo detto, dal miglior testo di esso Nicolò di Salerno. Certi altri per la sena eletta (che così è detta in questa compositione) hanno

detto, &

detto, & affermato indotti dalla sentenza di Mesue, che habbino ad essere i suoi follicoli, come migliori parte (da essi stimati) di tutta la pianta. Et si sono anco questi ingannati; perciochè le frondi più assai dei follicoli sono efficaci, & solutiue, si come hoggimai la isperienza d'ogni dì, & la certificatione del dotto Manardo n'ha fatto ciascuno chiaro. Et auenga che nell'infusioni, che si fanno di sena, vi si mettano anchora alle volte de i follicoli, ad altro fine non è fatto, che dette infusioni habbino con la parte solutiua la confortatiua anchora, di che sono i follicoli più delle frondi ripieni, per tenere in se dello stittico. Perche non errò Mesue à laudarli più delle frondi, per giouar'eglino al cuore, membro di tutti più nobile, & stanza principale dell'animo. Noi nondimeno nelle compositioni de gli elettuari, di siropi, d'infusioni, di polui, & simili, doue sian sena assoluta, & l'intentione del soluere, sempre intendiamo, & operiamo le foglie, & ottimamente.

Elettuario elescoph di Mesue.

Lo elettuario elescoph purga gli escrementi di tutto'l corpo, & caccia le ventosità, leua il dolor delle gionture, quello de' fianchi, il colico, mondifica le reni, & la vesica, & eccita il corpo, così si prepara. Si pigliano di scammonea antiochena, & turbith eletti ana dramme 6. di garoffani, cinnamomo, gengiouo, mirabolani emblici, noci moscate, & polipodio, ana dramme due & meza: di zucchero bianco dramme 6. di mele quanto basta, & fassi elettuario.

Osseruatione nell'elettuario elescoph di Mesue.

Questo elettuario elescoph è in vso. Trouasi, benche malamente, in alcuni testi di garoffani, cinnamomo, gengiouo, emblici, nosce moscate, & polipodio, ana dram. 4. e meza, & in alcuni altri sta di zucchero onze sei. Et à questi ingannandosi hanno data fede i Reuerendi d'Araceli, & molti altri dispensatori, de' quali alcuni hanno estimato, che debba questa quantità d'onze sei di zucchero andare à proportione di mele, sonosi in ciò opposti male: perche esso zucchero v'è messo solamente à cagione ch'ingrossi la compositione, accioche più si rattenga nel stomaco, & che meglio poi ne seguisca l'operatione sua perfetta. Il modo di porlo in questo, & in altri elettuari, & confettioni doue vadi in polue, è di serualo in vltimo di tutte l'altre cose propriamente, che non senta fuoco, accioche non si smongi. Et questo osseruasi in tutte le compositioni, come sono la diagalanga, la benedetta, il diarhone, & simili.

Elettuario indo maggiore di Mesue.

Lo elettuario indo maggiore purga la superfluità de gli humori, & propriamente i flemmatici, & putridi dallo stomaco, & da gli altri membri nutritiui. Risolue le ventosità che sono in quelli, & cura gli affetti sopra abondanti da loro: si come è il dolore dello stomaco, & delle viscere. Distrugge con certissimo giouamento il dolore colico, quello delle reni, & le materie, che sono nelle gionture. Preparasi così. Prendansi di cinnamomo, garoffani, spigo, rose, cassia, macis, & ciperi, ana dramme 4. di sandali citrini dram. due e meza: di legno aloe, & noci moscate, ana dramme due: di turbithi buoni, bianchi, gummosi, & cannulati dramme cinquanta, di zucchero & peneti ana dramme venti, di galanga, cardamomo maggiore, & minore, asaro, & mastice ana dramme vna e meza: di scammonea eletta, & cotta nel pomo dramme dodici. Fregasi ogni cosa con olio di amandole. Poi con onze sei di succhi di cotogni, di granati, d'apio, & di finocchio per ciascuno: & di mele quan-

tità sufficiente, si fa elettuario con le specie, cuocendo à debita spessezza i succhi, & il mele insieme, la cui dose è d'aurei tre.

Osseruatione nell'elettuario indo maggiore di Mesue.

Questo elettuario indo maggiore è in vso: ma non già da tutti è preparato rettamente. Vi mettono alcuni il zucchero, & li peneti à ragion di mele, & fanno errore; perche essendo e l'vn'e l'altro la inueschiatione dell'antidoto, vi deono esser messi poluerati. Si come dicemmo qui sopra nell'elettuario elescoph: ma perche questa inueschiatione, ò ingrossatione, o pinguatione, che la vogliamo dire è di zucchero, ò di peneti. Non habbiamo sempre à recapitar di nuouo quei medicamenti, doue essa è data da gli Auttori à fine che ne seguiscano gli effetti delle facoltà de gli antidoti più certi, & valorosi; si come in questo elettuario, & nel seguente indo minore, & nello elescoph di sopra, & nel Diafenicone, & nella diagalanga, & nella benedetta, & nel dianiso, & simili; v'è detta ingrossatione per rattenergli più à lungo nello stomaco, acciochè ne caccino da quello, e dal corpo con più efficacia la ventosità. Diremo adunque, che quale essere si voglia detta impinguatione ò di zuccharo, ò di peneti, che habbiamo detti, ò sia pure d'amandole, ò di dattoli, ò di polpa di carne, ò di radici, ò d'altra materia tale, non s'ha à numerare, ne porre à conto ne di specie, ne, di mele. Et questo chiaramente riferisce Auicenna nel quinto can. nel capit. della Theriaca. Alcuni altri per la cassia lignea (che tale s'ha sempre da intendere scritta assolutamente) vi mettono la fistula per esser l'antidoto purgatiuo. Ma che più graue errore v'è di quello del dispensarlo al modo, in cui lo scriue il Suardo, e'l Thertonese con vna sola dramma di turbithi? certo che non vi è il maggiore, ne il più importante. E nondimeno molti auarissimi, & poco fedeli hanno voluto, e vogliono, che cosi d'vna sola dramma si sia composto, & si componga tuttauia nelle sue botteghe, parendo loro (tanto gl'accieca l'auaritia) c'hauendolo cosi descritto il Suardo, e'l Thertonese, ne fusse sodisfatto nella virtù, & facoltà esso elettuario: il qual stile vitioso da detti dispensatori osseruato, ha più volte à prudenti fatto conoscer l'imbecillità, e poco valor dello antidoto. Del modo di fregar le specie con l'olio dell'amandole ne ragionaremo al suo luogo nell'essercitatione: benche noi costumiamo detta fricatione con altr'ordine in quest'elettuario. Poluerarno i turbithi con l'altre specie insieme triturabili con onze 2. d'amandole purgate dalla scorza, eccettuandone la scammonea, che tritiamo, ò da se, ò col zuccharo, perche troppo s'amischiarebbe, tritandola con l'amandole. Et con quest'ordine ne viene ad esser l'elettuario dignissimo, & sodisfatta l'intentione sua, & quell'auttore interamente.

Elettuario indo minore di Mesue.

Lo elettuario indo minore attende quel tutto, che promette il maggiore. Cosi si fa. Toglionsi di turbithi eletti dramme cento, di zucchero bianco tant'altro, di macis, pepe gengiouo, garoffani, cinnamomo, heil, & noci moscate ana dramme sette, di scammonea dramme dodici, di mele spumato quanto basta à fare lo elettuario. Et è la sua dose, come del maggiore d'aurei tre.

Osseruatione nell'elettuario indo minore.

Questo elettuario indo minore è in vso dopo il maggiore, e tiene la medesima intentione di quello. Alcuni hanno detto, che questo minore è di miglior temperanza,

che'l maggiore, & conuenirsi anche più di quello nelle febri flemmatiche miste con colera: & che nell'ordinationi doue sia elettuario indo senza specificatione, questo s'habbia ad intendere, & amministrare. Altri poi in fauore del maggiore, hanno detto il contrario, perche à più sodisfattione si farà specificare da questi Medici, che l'ordinaranno. Nella compositione sua s'hauerà auertenza di non porre il zucharo à ragion di mele, ne di specie, & l'amandole, che pur à cõsolation de i turbithi vi sono poste, come di sopra dicemmo nel maggior elettuario indo, si pestaranno bene insieme con i turbithi, & vi feranno di miglior operatione. L'heil (come trouiamo per espositione d'huomini prudenti) è il cardamomo arabico differente dal greco, pelquale non l'hauendo poniamo la meleghetta, altrimenti detta grana paradisi.

Elettuario di Psilio di Mesue.

Lo elettuario di Psilio solue la colera citrina, & è ottimo alle febri acute, & ardenti. Vale à doglia di capo, & à vertigine, che proceda da colerici vapori. Conferisce à scaldagione di fegato, & all'itteritia. Si fa cosi. Piglinsi di succo di buglossa domestica, e seluatica, succo d'endiuia, e d'apio tutti cotti, e dispumati, ana lib. 2. ne i quali per 24. hore s'infonde di cuscu. anisi, e follicoli di sena, ana oncia meza: di capeluenere manip. vno: di succo di fumiterre onze tre: di asaro dramme quattro: di spigo dramme due, & si bollino con vna bollitione, gittandoui sopra di viole recenti, ouero secche onze tre: di epithimo onze dua, & si bollino d'vn' altra leggier bollitione. Poi si cola ogni cosa, & spremesi. Nella qual colatura si macerano per vn dì, & vna notte, agitandolo ogn'hora con la spatola, di psilio onze 3. Poi se ne tragge tutta la sua viscosità, dellaquale se ne togliono libre quattro, & meschiatoui di zuccha ro bianco libre due e meza, di scammonea cotta in pomo cotogno, onze tre e meza, si cuocono con facilitade. Poi cotti, che sieno vi s'asperge di trochisci di diaradone, trochisci di spodio, & reubarbaro ana onze 1. di trochisci di berberi onza meza. Et si fa elettuario, & è la sua dose da dramme tre, insino ad aurei tre. Chiamò Hamech questa confettione elettuario trochiscato, sono di quelli, che vi aggiungono d'aceto libra vna & meza, & altri di succo di viole libre una, & è medicina molto nobile.

Osseruatione nell'elettuario di Psilio di Mesue.

Questo elettuario di Psilio attribuito à Mesue, quantunque sia antidoto d'altro auttore (come ben chiaro fa conoscere l'istesso Mesue nel fine d'essa descrittione, dicendo, che chiamò Hamech questa confettione elettuario trochiscato) è molto in uso. Benche siano di quelli assai, che molto più costumano non questo di Mesue, ma quello del Montagnana, & lo credono assai migliore. Noi più uolte habbiamo composto l'uno, & l'altro; & più sempre à Medici è piacciuto questo di Mesue: nondimeno à sodisfattione d'ogn'uno diremmo anchora la descrittione di quello del Montagnana, & poi osseruano i dispensatori quello, che più gli piace. Si deue nel comporgli, & quel massime del Montagnana saper conoscere cotti insieme, che sieno il zucchato, e l'muccagine di psilio leuarli dal fuoco mouendogli di continuo con vn legno pianamente tanto, che si rifreddino, & pigliano ottima corporatura, & che meglio faccia con l'altre misturagini permistione. Ilche malamente si potria fare, se di continuo si tenessero su'l fuoco; perciochè sempre insieme parebbono, qual suol parere la polpa della cassia nel principio, che si vuol tẽperare con l'olio dell'amandole.

Elettuario di Psilio del Montagnana.

Elettuario di Psilio sana la flemma viscosa, & vitrea, & gli humori melanconici produtti per adustione di sangue, colera, e melanconia naturale, e conseguentemente gli altri humori nel corpo di ciascuna specie, mollificando con soauità il ventre, refrenando il calore fatto per febre, & confortando tutte le virtù del corpo. Componsi in questa maniera. Si prende di polipodio recente, libra vna, di sena, viole, prune, tamarindi, & vua possa ana onze tre, d'acqua di fonte libre dieci, si pone ogni cosa in infusione nella detta acqua per xxiiij. hore. Poi se ne fa decottione, fino che l'acqua si consuma la metà, & si cola spremendo, & nella spremitura si mette di psilio libre 1. & stato ch'ei vi sia hore xxiiij. se ne tragge soauemente la viscosità sua, scaldando con fuoco condecentemente. Alla colatura s'aggiungono di zucchato libre quattro, & cotti che sieno, vi si mettono di casia fistola, polpa di tamarindi dissolti con poca quantità del muccagine detto, ana onze sei: di diagridio onze quattro, di spodio, reubarbaro, rose, viole, seme di papauero bianco, seme di portulaca, seme d'endiuia, di lattuca, di finocchio, d'aniso, dragacantho, gomma arabica, rasura d'auolio, berberi, fumiterre, liquiritia, è tutti i sandali ana dramme tre, di mirabolani emblici, & indi, ana dramme cinque e meza, & si fa elettuario.

Osseruatione nell'elettuario di Psilio del Montagnana.

Questo elettuario di Psillio del Montagnana è come habbiamo detto, che costumano alcuni, la discrittione è tutta chiara, ne vi occorre dire sopra altro, fuori che del fumiterre, nel quale s'ingannano tutti coloro, che non vi pongono i propri semi più tosto che l'herba.

Confettione di Hamech di Mesue.

La confettione d'Hamech purga valorosamente la colera, la melanconia, & la flemma salsa. Et marauigliosamente conferisce à gli affetti loro. Si come sono l'impetigini, la lepra la scabia, il cancro corrodente, & simili: cosi si compone. Si togliono di mirabolani citrini, onze 4. di mirab. chebuli, mirab. negri, & reubar. eletto ana onze due, di agarico, coloquintida, & polipodio ana dramme xviij. di assenzo, thimo, & sena ana dramme sei, di viole onza 1. e meza, d'epithimo onze 2. di rose, seme d'aniso, & di finocchio ana dramme sei: di succo di fumiterre lib. 1. prune lx. di vua passa onze sei: si infonde ogni cosa per 5. giorni in quantità sufficiente di acqua di formaggio di vase vitreato stretto di bocca è ben chiuso. Poi si bollono d'vna bollitione, & si colano, & con vna parte competente di essa colatura si dissoluono di cassia fistola mondata onze 4. di tamarindi onze 5. di manna onze due fregandoli con le mani, & si colano. Et nell'altra parte della predetta colatura si dissolue di zucchato buono, & bianco lib. 1. e meza, & si cuoce à spessezza di mele, ponendogli in questo essere la cassia, i tamarindi, & la manna, che si colarono. Et ridottili pur col suo à giusta consistenza, vi si poluerizza di scammonea buona onze 1. & meza: di mirabolani citrini, cheboli, & indi, ana oncia meza; di mirabolani emblici, & bellerici, reub. eletto, & seme di fumiterre ana dram. 3. di seme d'anisi, e spigo nardo ana dramme due. La sua dose è da dramme due sino ad aurei due, & serbasi.

Osseruatione nella confettione di Hamech di Mesue.

Questa confettione d'hamech è molto in vso, ma è descritta da molti à diuerse guise. Mesue la pone nel suo proprio antidotario nel modo istesso, in cui fu detta dal suo Autto-

suo Auttore. Alcuni vi hanno aggiunto le viole, & l'epithimo, & mossola anchora dal peso giusto. Ma questo non da tutti si lauda, hauendo essi cresciuto l'assenzo, il thimo, & la sena di dramme due per ciascuno, segnando le dramme sei in oncia una: come si vede in Nicolò Preposito, in Paolo Suardo, & in altri. Molti anchora hanno poi voluto, & vogliono, che la scammonea si cuoca col zucchero, ouer sia posta con l'altre polui poluerata. Della fricatione sono poi stati, & sono di quelli, ch'à più modi l'hanno intesa, & intendonla; percioche alcuni dicono, che fatta l'infusione & decottione, si deono fregar ben le cose con le mani nel siero, & poi colarle, ouero fregarle prima nell'infonderle: Altri non hanno volute tutte le cose: ma che la cassia, i tamarindi, & la manna sieno, che soli si fregolano con la decottione, & si colano: ma hanno fatto errore à tutte tre le guise: perche la fregagione è posta in questa confettione, e così in cadauna altra per virtuficare quelle medicine, che da se steße senza esser in così fatta guisa rettificate, & consolate nuocono: si come in questo elettuario i mirabolani, che sono oppilatiui. Il quale difetto si rimuoue con acque, & altri liquori aperitiui, si come è l'infusione del reubarbaro, dell'agarico, dello assenzo, del spigo, delle vue passe, & simili. Et col succo anchora di fumiterre, & col siero del formaggio, & col fregolargli con l'olio dell'amandole, ouero di rose, ò di viole. Si confortano anchora molto, & si accresce alla operatione loro vigore, & utilità grandissima con la manna, con la cassia, con i tamarindi, con le uiole, et simili. I quali consolati, & rimoßo il detto lor nocumento, sono uirtuosissimi ne' tremori del cuore, & mondificano lo stomaco, & il fegato, & gli confortano amendue. Et generano à chiunque gli usa allegria, & letitia, & fanno ringiouinire, & sono utili alle hemorrhoidi, & ammorzano l'ardore della colera, della flemma salsa, & uagliono alle passioni nate da quella, si come è lepara, scabbia, cancro, & simili. I cui effetti si prouano uerissimi in questa confettione. Fassi anchora detta fregagione per la coloquintida, laquale non eßendo corrotta, ne rettificata, è molto nociua allo stomaco, al cuore, & al fegato, & è nelle operationi incisiua, astersiua, & solutiua con una serosità sdrucciolante, che apre gli orifici delle uene con apertura uiolente, si che fa uscire il sangue, & scortica terribilmente. I quali nocumenti le si tolgono con la fregagione dell'olio d'amandole, ò di rose, et con medicine talmente cordiali, & stomacali, & uiscolatiue, & glutinatiue, si come è il mastice, la gallia, il dragacantho, & simili. I quali oltre che la rettificano, la migliorano anchora di conditione: perche essendo queste buone parti in questo elettuario solamente i mirabolani, & la coloquintida si fregolaranno, & non già la cassia, nè la manna: che basta che questi sieno netti solo delle immonditie: la scammonea ui si darà poluerizata, ma corretta. Si preparerà pure confettione con l'aggiunta delle uiole, & dell'epithimo, nel modo che essa è descritta. Nè biasmi alcuno questa additione, la quale ui è certamente di grande utile, & da tutti i dottori molto laudata.

Triphera Persica di Mesue.

La Triphera Persica è di certissimo ualore nelle febri acute. Vale alla stemperanza dello stomacho, e del fegato, conferisce ad ogni male proceduto da humori adusti. Acqueta la sete, sana gli itterici infiammati da oppilatione, ricupera il uedere perduto per uapori cholerichi, probibisce la infermità d'infiammatione. Et è gran medicina ne i tempi dell'estate, & dell'autunno pestilentiali. Fassi così. Si pigliano di

succo di solatro, d'endiuia d'apio, & di lupoli depurati ana libre due. Ne quali s'infondono di viole verdi, ouer secche, & rose ana dramme tre: di follicoli di sena onze due, di agarico oncia vna, prune damascene cinquanta: di cuscuta oncia meza: di spigo dramme tre. Si cuoce con agilità tãto che resti libre due, & vi si gettano sopra all'hora per tanto spacio, che vi diano vn bollore solo, di mirabolani citrini, cheboli, & indi, fregolati con olio di amandole dolci, ouero violato ana onze due, di epithimo buono dramme quaranta, et si fa colatura, et in vna parte di essa, si dissoluono, di tamarindi freschi onze tre: di manna oncia vna e meza: di polpa di casia onze quattro, di zucchero violato libra vna. E nell'altra parte con libra vna d'aceto di più, si cuocono libre tre di zucchero bianco, & si meschia ogni cosa insieme, e si ricuocono così meschiati à consistenza di mele, che sopra nella fine si poluereggiano di reubarbaro buono onze due: di mirabolani citrini oncia 1. e meza: di mirabolani cheboli, & indi ana onza 1. di mirabolani bellerici, & emblici oncia meza: seme di fumiterre, trochisci di diarhodone, macis, mastice, cubebe, spodio, e sandali citrini ana dramme 2. de i quattro semi frigidi communi, ana dramme due, e meza: di anisi dramme quattro, di spigo nardo dramme due: s'inuolge con olio violato, & serbasi in vaso di vetro. La cui dose è d'oncia vna con acqua fredda, ò di succo di endiuia, ouero di solatro.

Osseruatione nella Triphera Persica di Mesue.

Questa Triphera Persica, così detta da Persia regione, onde ne ha hauuta l'origine, ò che pure come alcuni dicono, sia stato l'auttore suo un Medico Persiano, è in vso, & molto appreggiata. Laqual descrittione veggiamo ne propri testi di Mesue esser descritta uariamente, & pensiamo che sia per colpa di trascrittori. Nè habbiamo veduto alcuno anchora che si veridica hauerla descritta, solo che i Reuerendi di Araceli, de quali forse saremo istimati imitatori, non essendo in altro differenti da loro, che d'hauere noi insieme copulato con gli altri succhi quello di lupoli: & di volere anchora, che la inuolutione vltima nelle specie tritabili sia sola ne mirabolani, & non già tutte specie tritate, si come essi vogliono, & lo dicono nella loro censura su questo luogo, & noi già ragionando con loro, & la cagione mostrando, che per il nocumento, c'hanno i mirabolani di fare eglino valentemente oppilationi, & in coloro massime, che sono dell'oppilarsi difettosi, & per attacarsi anchora ageuolmente à villi dello stomaco, & dell'intestina, doue con la asperità loro molta raspando le rughe, & pariete di quegli, gli corrodono, si doueano per leuar lor questi difetti inuolgerle, & fregolare con l'olio violato, acciochè così leniti: & fatti piaceuoli, non offendessero. Questa ragione le piacque in vero; ma hauendo eglino già data alle stampe la loro censura, non ne poterono far altro, & loro increbbe anchora di non poter leuare quelle poche parole, c'hanno nella descrittione essi aggiunte appresso à quelle, che dicono. S'inuolge con olio violato, che si metta in quel tutto, ch'è confetto. Dallequali poi certi credendo (come pare che così sia il senso delle parole suc dette) che confetta tutta la compositione s'hauesse ad inuolgere con l'olio violato, & inuoltouela, la trouauamo dipoi allo stemperarla con decotti nelle medicine essere bruttissimo pasticciume. Ci dissero anchora, che perche nella Triphera Saracenica, & in quella di Fenone specificatamente si deono i mirabolani fregolare, et friggere con butiro fresco di vacca, & l'altre specie inuolgere, & fregarsi con olio di aman-

dole dolci, haueano perciò stimato, & creduto, che in questa Triphera persica parimente si douesse, & i mirabolani, & tutte le specie insieme inuolger nell'olio violato: & essendo occorso, che certi haueuano, & di poco con questa inuolutione d'olio di tutte le specie composto questo elettuario, lo vedessimo, & lo prouassimo al gusto, & all'odore essere spiaceuole per l'ontuosità, che rendeua quasi di rancido. Onde ci marauigliamo che'l Brasauola Medico eccellen. habbia questa openione medesima delli Frati. Nella Triphera detta (benche malamente) di Galeno vi sono tutti i mirabolani in buona quantità, & molte altre specie, dellequali soli i mirabolani vi si specificano fregolati con l'olio d'amandole dolci. Nelle triphere prenominate saracenica, & di Fenone, vi si fregano i mirabolani, e l'altre specie per rimouer ogni loro siccità, & asperità, che stitticando offendessero le parti nutritiue; benche non osserua alcuno questa fregolatione, ne fricatione. Ma tornando a i mirabolani quantunque qui, e poco fa nella confettione d'amech tanto ne habbiamo detto, che douria bastare: nondimeno à più sodisfattione ne diremmo, anchora questo tutto, che solo gli mirabolani sono, che s'hanno per le ragioni dette ad inuolgere nell'olio. Il modo assai bene ne insegna Mesue nel suo capitolo, così dicendo.

[Modo di rettificare, & dare a i mirabolani vtile, & buon sapore, & di quel tutto emendargli, che potessero nuocere.] Pigliasi de mirabolani la quantità che si vuole, & si tritano, & si criuellano, & per tre giorni si tengono al Sole spruzzandogli con basteuole quantità d'olio d'amandole dolci, & si seccano. Poscia per tre altri giorni s'aspergono con acqua di zuccharo, ouero siero inzuccharato à poco à poco. Et più di sopra con maggior breuità mostra potersi emendare, & confortare col fregolarli con l'olio dell'amandole dolci, ò col rosato, ò col violato, ò col sesamino, ò col pestarli con alcune amandole dolci purgate. Et così corretti si vedono essere nello elettuario alharif, pure descritto da Mesue. E se bene si guarda in tutti gli antidoti, ò sieno elettuari, confeti, pilule, polui, & decotti, doue sieno mirabolani, vi si vederano, ò comprenderansi douerui essere rettificati, & consolidati: saluo però quando non si volesse loro scemare l'operatione, che tengono solutiua, che all'hora s'abbrusciano, & si bollino in liquori stittichi. Et questo benissimo si vede nella confettione d'alchangi, nelloquale per leuare alli mirabolani la parte aerea, humida, calda, & di natura solutiua si bollono in succo di cotogno, & vino, & vi rimane la terrea fredda, & secca di natura costrettiua, & confortatiua. Onde per queste & altre ottime ragioni osseruarassi & in questa, & in altre compositioni doue sono mirabolani, che però non richiedono l'intentioni, c'hora habbiamo dette, di consolargli, & rettificargli ò con l'olio violato, ò con l'amandolino, ouero, & serà il medesimo, & noi questo sempre osseruiamo, di pestarli con alcune amandole dolci purgate dalla scorza. L'agilità della decottione deue essere con diligentia, & così anchora il comporla: che auenga, che tutte le cose sieno di debol cottura, non però sono da far bollire tutte insieme, si bolliranno le più dure innanzi, & poi le meno gagliarde, & sia propriamente questo l'ordine. Prima le prune si faranno bollire d'alcuni bollori, poi vi si poneranno i follicoli, lo agarico, le rose, & lo spigo, & doppo la cuscuta, le viole, lo epithimo, & gli mirabolani humettati, saluando questi due in vltimo, & ponendoueli, che sia cotta la decottione, & non ui dieno dentro più di vn bollore solo. Et come è poi detto, si compone la confettione diligentemente.

Triphera maggiore ſarracenica di Meſue.

La triphera ſarracenia maggiore è di grandiſſima vtilità: conſerua i corpi in ſanità, ne permette, che in loro ſi generi male alcuno, rinforza i membri ſtanchi, riſolue la ventoſità, leua la doglia dello ſtomacho, & fa ſmaltire. Rende lo odore grato della bocca, di tutto il corpo, & fa buon colore, ſana le hemorrhoidi, accreſce virtù al coito, conſuma la humidità dello ſtomaco, & la putrefattione delle viſcere. Si che coſi ſi para. Prendonſi d'ogni ſpecie di mirabolani per ciaſcuna dramme cinque d'ogni maniera di pepe, cinnamomo, caſſia, ſecacul, foglio, ſpigo, del maggiore, et il minore, cardamomo, ſeitaragi indiano, cipero, ſeme di apio, lingua vccellina, garoffani, dell'vno & l'altro been, & gengiouo, per ciaſcuno dramme due. Di noci moſcate, macis, & ſiſamo iſcoriato per ciaſcuno dramme tre: di amandole dolci & amare per ciaſcuna dramme cinque: di legno aloe, di reubarbaro, ſeme di finocchio, & maſtice, per ciaſcuno dramme due: di alfelengie miſch, menta ſecca, & origano per ciaſcuno dramma vna e meza. Friganſi i mirabolani con bottiro di vacca freſco, l'altre ſpecie con olio di amandole dolci. Poi ſi confetta con mele ſpumato, & daſſene da dramme vna e meza infino à tre. Sono di quelli, che vi aggiungono di turbith dramme quindici, & l'aromatizano anchora con la quarta parte di vna dramma di ottimo muſchio.

Oſſeruatione nella Triphera ſarracenica di Meſue.

Queſta triphera ſarracenica, coſi detta da gli inuentori ſarraceni, è in vſo in alcune parti d'Italia, ſenza però l'additione de i turbithi. Alcuni medici peritiſſimi hanno conſigliato nel comporla, che ſe ne leuino le amandole amare, & ſe ne mettano in ſuo luogo altretante delle dolci. Ne hanno queſti ſauij conſigliato male, eſſendo la confettion molto amabile: il cui vſo appreſſo hanno voluto, & vogliono eſſi, & tutti gl'altri medici, che ſia à ſtomacho digiuno, & tanto ſi ſtia a mangiare, che ſia eſſa digeſta. Et queſto medeſimamente vogliono, che s'oſſerui in tutte l'altre triphere, & medicine, che ſieno delicate. La fricatione de i mirabolani deue eſſer tale, che s'humettiſcano con boturo vaccino, poſti che s'habbino ſottilmente, per via d'irroratione. & dopo ſi ſeccano in ſartagine di terra ben vitriata. L'altre ſpecie in queſto modo s'humettiſcano, & ſi ſeccano: ma con olio (ſi come è detto) d'amandole dolci. Il ſeiteragi è (come ſiamo hoggimai certi per molti ſauij) ſpecie di caſſia lignea, quantunque alcuni (benche malamente) l'habbino eſpoſto naſtorcio ſeluatico, & altra coſa anchora. Delquale ce ne ſono da tre à quattro ſpecie, ma due ſolamente principali, la perſica, & la indiana, che ne di queſti, ne dell'altre non ne habbiamo alcuna. Onde ci è forza in ſuo luogo coſtumare altra coſa, che le ſia ſimile, ſi come ci conſigliano i Medici, ò il macis, ò la canella elettiſſima. La lingua vccellina è il ſeme del fraſſino, & ſecondo altri quello dell'ornello, arbore pur della maniera di eſſo fraſſino. L'alfelengiemiſch è il baſilicò garofilato, delquale i ſemi ſono le parti ſue migliori, & che s'adropano anco più ne gl'antidoti. L'origano perſico è il medeſimo, ch'è l'orientale, ilquale habbiamo oggi da Venetia copioſamente.

Triphera grande di arte di Fenone recitata da Meſue.

La Triphera grande d'arte di Fenone conforta lo ſtomacho, il fegato, & le viſcere, raffrena il fluſſo immoderato del ventre, del menſtruo, & dell'hemorroidi. Riſchiara il colore, diſtrugge l'humore crudo, & putrido dello ſtomacho, & ſana la for-

ma cor-

ma corrotta, & la sua debolezza. Preparasi nel modo che segue. Toglionsi di mirabolani, cheboli, bellerici emblici indi, & noci moscate ana dramme 5. di nasturcio semi cotto, origano, persico, pepe, olibano, ammio, gengiouo, spigo, camerzit, cipero, & squinantho ana dramme quattro: di scoria di ferro nudrita cinque giorni in aceto, & poi abbrusciata dramme venti. Si arrostiscono i mirabolani con boturo vaccino: l'altre specie si inuolgono in olio d'amandole dolci, & si fa elettuario con mele spumato, & si aromatiza con dramma vna di muschio, & dassene da dramma vna à tre doppo la fermentatione sua di sei mesi.

Osseruatione.

Questa triphera di Fenone, che tale fu il nome del suo Auttore è in vso in alcune parti. Il camerzit è il frutto del tamarisco à tutti noto, il rimanente è chiarissimo.

Diacurcuma maggiore di Mesue.

La diacurcuma maggiore conferisce all'infermità antiche, & alla cachesia; questa è cattiua dispositione di mali humori, in cui s'incorre con tristo colore pallido, & citrino nel principio della hidropisia. E anchora di manifesto giouamento all'hidropico, & diradica l'infermità del fegato, & della milza, che sieno indurite: vale alla corrottione dello stomacho, all'humidità fredda, alla ventosità grossa, al dolore delle reni, e della vesica, et prouoca l'orina. Ordinasi in questa guisa. Piglinsi di zaffrano, asaro, dauco, seme di petrosello, d'aniso, & d'apio ana dramme quattro: di reubarbaro (.) meu, & spigo ana dramme sei: di costo, mirrha, cassia, squinanto, carpobalsamo, rubia de tintori, succo d'assenzo, succo di eupatorio, & olio di balsamo ana dramme due, di calamo aromatico, & cinnamomo ana dramma vna, e meza: di scordeon, scolopendria, & succo di liquiritia ana dramme due e meza: di dragacanto dram. 1. si confetta con mele spumato, & dassene da una dramma insino à tre.

Osseruatione nella diacurcuma maggiore di Mesue.

Questa diacurcuma maggiore, che più tosto, & rettamente, diacrocoma douria esser detta, è in vso, è detta così maggiore à differenza della minore. Ce ne sono più, & più altre descrittioni d'altri Auttori, delle quali sol questa riferita da Mesue, è che si costuma. Il meu è la vera sistra erba all'aneto simile, dellaquale le radici solamente sono che si adoprano, & non le frondi, & i semi, come si credono alcuni, benche ne essa radice, ne le frondi, ne li semi, ne tutta la pianta habbiamo anchora veduta in speciaria, ne in luogo alcuno di Italia, fuori che le frondi, che in Roma ci mostrarono li Reuerendi di Araceli, le quali veramente faceuano ritratto à quelle del proprio aneto. Et ci dissero essi Reuerendi hauerle trouate ne monti di Norsia città, doue non è copia, & che la chiamauano gli habitatori spicola. Et di lei non habbiamo altro più certo. Ci fanno i nostri Medici ponere in suo luogo le radici del phu detto volgarmente valeriana, lequali anche si trouano aggiunte in questa compositione da Fisici peritissimi nel luogo proprio tra'l meu, & il reubarbaro signato da noi nella descrittione di questo segno (.) per esserui elle validissime, & per hauerle Auicenna anchora nella sua diacurcuma. Il scordio non è il scorodo, cioè aglio seluatico, si come hanno scritto, & adoperato i due lumiaari, il Suardo & tanti altri ingannati dalla somiglianza del nome. Dioscoride assai chiaramente descriue il nome dell'vno, e dell'altro. Dello scorodo, ch'è proprio nome d'aglio, ne distingue tre specie nel secondo libro al capit. 186. Nomina il domestico

scorodo,

ſcorodo, & elaphuſcorodo. Il ſeluatico, ch'è il ſecondo opioſcorodo, & il terzo nel capitolo, che gli ſegue ſcorodo praſo. Il ſcordio dice poi nel terzo libro à cap. 125. che è herba da alcuni detta triſſagine paluſtre, et da alcuni altri calamento agreſto, et che naſce ne luoghi montani, & appreſſo anchora à paludi. Le cui foglie fan ritratto alla triſsagine, e ſono diuiſe, e ſpirano odor d'aglio. Dellequali ne ſiamo noi ben certi, hauendola trouata ne monti, à canto à paludi, e ne prati anchora. Et è dell'isteſſa fattezza, ch'è il camedrio, cioè la triſſagine di Dioſcoride. Le cui frondi ſtroffiate con le dita, fanno ſentire l'odor dell'aglio. Il ſuo gambo è quadrantale, & al guſto amaro, con tutte l'altre qualità, che l'aſſegna Dioſcoride per ch'eſſendo il ſcordio, & il ſcorodo differente coſa; non ſi ponerà l'vno per l'altro.

Dialacca maggiore di Meſue.

La dialacca maggiore conforta lo stomaco, e'l fegato; & val alle loro infermità fredde, appre le oppilationi del fegato, e riſolue ogni durezza, frange la pietra delle reni, della veſica, prouoca l'orina, & è medicina ſolenne all'hidropico, & alla cacheſia. Si prendono di lacca lauata, & reubarbaro, ana dram. tre: di ſpigo, maſtice, ſquinanto, coſto, mirrha, zaffrano, cinnamomo, bdellio, ſeme d'apio, d'aniſo, di ameos, di finocchio, ſucco d'aſſenzo, e d'eupatorio, ſauina, aſaro, gentiana, ariſtolochia, hiſſopo ſecco, caſſia odorata, cime di ſquinanto, d'amandole amare, & rubia de tintori ana dramme vna e meza: di pepe, & gengiouo ana dramme vna; ſi infonde il bdellio, & la mirrha in vino ottimo, & con l'altre coſe poluerate, & con mele ſpumato ſi fa elettuario, la cui doſe è da vno aureo inſino à due.

Oſſeruatione nella dialacca di Meſue.

Queſta dialacca è che ſi oſſerua. La diſcrittione è tutta chiariſſima.

Diaſena di Nicolò.

La diaſena fa valentemente à melanconici, & pazzi, & à quelli, i quali per ſopr'abbondanza di tal'humore mai non hanno benigna la natura. Vale à chi pate di milza, & à gli aggrauati da febre quartana, & da paſſione cardiaca. Gioua in ſomma à tutti i mali humori prodoti da melanconia. Onde coſi ſi prepara. Si togliono di ſena onze tre: noci abbrucciate cinquanta: di ſerichi abbrugiati dramme due, di lapis armeno dram. vna, lapis lazuli dram. tre, cinnamomo oncia vna, di garoffani, galanga, pepe, ſpigo, ocimo, gengiouo, foglie di garoffani, i due cardamomi, zaffrano, zedoaria, fiori di roſmarino, & pepe lungo ana drame due, di zucchаro onze 6. di mele ſchiumato quanto baſta.

Oſſeruatione nella diaſena di Nicolò.

Queſta diaſena di Nicolò delle due ch'eſſo deſcriue è la più oſſeruata, e che ſi lauda anchora più. Vſeraſſi nel confettarla diligenza, ſi peſteranno inſieme con le ſpecie poluerabili alcune noci, acciochе non esbali virtù da quelle. Poi ſi peſteranno l'altre noci ſottilmente, & meſchiarannoſi col mele ſpumato ſopr'al fuoco, & incorporate che vi ſi habbino, fuori del fuoco vi ſi daran l'altre ſpecie, & parimente il zucchаro ridotto in polue, & faraſſi elettuario.

Diacalamento di Nicolò.

Il diacalamento vaele a i difetti del petto. E del capo per frigidità, & in coloro maſſimamente che ſono peruenuti all'età ſenile. Fa à tuſſienti per cauſa frigida, & à chi ſente di quartana pigliandolo ò innanzi deſinare, ò dopò cena con vino, ri muoue,

& eſclude

& esclude la frigidità immatura. Et il dolore dello stomacho, prouoca i menstrui, et sana (dato con due scropoli di diagridio, & euforbio à modo d'una noce di Ponto innanzi due hore dell'accessione, con decòtto di ruta, ouero rosmarino) la febre quartana, & quotidiana. Però à farlo si pigliano di calamento, pulegio, hissopo, pepe nero, seseli, & seme di petrosello ana dramme tre, & scropoli due, di leuistico dramma vna, & scropolo vno, di seme d'apio scropolo vno, d'ammio, anetho, thimo, cinnamomo, & gengiouo ana scropoli due: di mele schiumato quanto basta.

Osseruatione nel diacalamento di Nicolò.

Questo diacalamento di Nicolò s'osserua. Alcuni laudano quello di Mesue, alcuni quello di Auicenna, & alcuni altri quello di Galeno, ma però non commandano, che s'osserui altro che questo.

Diatrionpipereon di Mesue.

Lo diatrionpipereon riscaldi lo stomaco, & il ventre, et rimoue il dolore loro causato da molta humidità flemmatica, & cruda, mondifica esso stomaco de difetti detti, & è contro à rutti acetosi, & procura, & fa buona la digestione. Onde si compone in questa maniera. Prendonsi delle tre specie per ciascuna aurei cinque, gengiouo, thimo, & anisi per ciascuno aurei due. Di spigo, ammio, amomo, & cinnamomo, per ciascuno aureo vno, di cassia lignea, seseli, asaro, seme di apio, & enula secca per ciascun'aureo mezo. Di mele spumato quanto basta. E la sua dose da vna à due dram.

Osseruatione nel diatrionpipereon di Mesue.

Questo diatrionpipereon, ò pure, come lo chiamano alcuni altri diatrionpipereon, ò diapipereon, è descritto da Mesue, & è quello che più comunemente si tien preparato. Fanno alcuni Medici osseruare quello di Galeno, ch'esso chiama semplicissimo nel quarto libro del reggimento della sanità; fatto delle tre specie di pepe per ciascuno dramme cinquanta, di anisi di candia, di thimo di attica, & gengiouo non pertugiato, per ciascuno dramme otto, con lo aggiungerui quantità di mele spumato, che basti à dargli giusta consistenza di elettuario. Et perche sono alcuni, anzi molti, che'l vogliono, & forse à più delicatezza in forma solida, se'l fanno confettare con oncia meza di esse specie, & libra vna di ottimo zucchero, ò in morselli, ò in rotole. Et altri, che pur lo vogliono in elettuario, aumentano, come dice Galeno nel luogo mostrato in dramme sedeci, gli anisi, il thimo, & il gengiouo: non mouendo i tre pepi delle cinquanta dramme per ciascuno. Altri imitando pur Galeno, l'osseruano in polue semplicemente, & ne i cibi massime quasi per vn condimento.

Lithontripon di Mesue.

Lithontripon è interpretato fattore di pietra; perciochè frange valorosamente le pietre, & le caccia fuori, ò sieno nella vesica, ò nelle reni; ne lascia incorrere à chi l'vsa in tal diffetto, ne meno nella passione iliaca, solue l'orina ritenuta, ò con fatica mandata fuori subito. Onde così si prepara. Toglionsi di spigo nardo, legno balsamo, gengiouo, acori, cinnamomo, peucedano, meu, sassifragia, & i tre pepi ana dram. ij. s. di opobalsomo, garoffani, còsto, reupontico, liquiritia, ciperi, dragacantho, seme d'apio Alessandrino, chamedrio, seme d'apio, d'ameos, seme d'asparagi, seme di basolicò garoffilato, e seme di ortica, seme di cedro, ana dramma vna, e grani quindeci di folio, zaffrano, squinanto, cassia lignea, bdellio, mastice, litho spermo, seme di petrosello, seselli, sinon, anethi, euforbio, l'vno e l'altro cardamomo, lapis lincis, olio nardino, &

dino, & olio muſcellino ana ſcropolo vno, & grani quattro: di mele quanto baſta, & daſſi la ſera con vino caldo.

Oſſeruatione.

Queſto lithontripon è vſitato in alcune parti. La cui deſcrittione è tutta chiara, puoſſi per l'olio muſcellino. Porſi tant'altro del nardino.

Pliris arcoticon di Nicolò.

Pliris arcoticon vale à gli attriſtati, & melanconici, alla gran debilità del ſtomaco, del cuore, e del ceruello. Ripara la memoria acuiſce i ſentimenti, aiuta gl'epilettici, analethici & achataletici, che ſono tre difetti d'epileſia. Faſſi coſi. Pigliaſi di cinnamomo, garoffani, legno aloe, galanga, ſpigonardo, noci moſcate, gengiouo, ſpodio, ſquinantho, cipero, roſe, & viole ana dramma vna, & grani quindici, di folio, liquirita, maſtice ſtorace, ſanſuca, balſamita, baſalicone, cardamomo, pepe lungo, pepe bianco, mirti, & ſcorze di cedro ana ſcrop. due, e grani cinque: di gemme, ben bianco, & roſſo, coralli, & ſerichi abbruggiati ana ſcropolo vno e mezo, di muſchio grani otto, di canfora grani 5. di ſiropo roſato quanto baſta.

Oſſeruatione nel pliris arcoticon di Nicolò.

S'ha da conoſcere in queſto pliris arcotion, che'l ſanſuco è la maggiorana, & la balſamita la mentha acquatica, & il baſilicone è il ſeme del baſilicò garoff. & le gemme ſono lo ſmeraldo, il ſaphiro, il ſardonico, il giacintho, le granate, & i rubini, di che tutti meſchiati inſieme ſe ne toglierà la quantità deſcritta. Noi laudiamo, che il ſiropo roſato in queſta compoſitione ſia quel fatto di quel ſucco di roſe per hauere in ſe più virtù confortatiua, che quel fatto d'infuſione. Il quale cotto à debita ſpeſſezza, deue quattro volte più nel peſo ſopr'auanzare tutte l'altre coſe, ſi come ſi oſſerua nel mele nella compoſitione de gli elettuarij in generale.

Giuſtino Imperadore di Nicolò.

Giuſtino Imperadore fa efficacemente alla ſtranguria; alla diſſuria, alla paſſione iliaca, & à coloro, ch'orinano i mucchi. Ora à comporlo ſi prende di cinnamomo, coſto, folio, nardo, caſſia, l'vna & l'altra ariſtolochia, helenio, hiſſopo, pulegio, orobi, arthemiſia, pentaphilone, pepe bianco, ſeme di petroſello, leuiſtico, ſeme d'oluſatro, ſeme d'ortica, lithoſpermo, ſaſſifragia, bacche di ginepro, ſeme di ſparagi, di ſeſeli, di pegano, di apio, di aneto, di finocchio, di aniſi, di cedro e bacche di lauro ana dra. I. ſ. di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nell'elettuario di Giuſtino Imperadore.

In queſto elettuario di Giuſtino Imperadore s'opererà il ſeme della ortica minore, coſi in tutte le compoſitioni, doue ſia egli ſcritto aſſolutamente, ſi come più perfetto, ha eſſo ſeme medolla, & ſomigliaſi à quel del lino, fuori, ch'è più picciolo, & tondo. Il cui guſcio fa ritratto al colore bigio. I ſemi del pegano ſono quegli della ruta domeſtica, & non della ſeluatica, come ha ſcritto il Suardo. Il cui nome beniſſimo ſi legge in Dioſcoride, nominando egli eſſa ruta domeſtica pegano, & la ſeluatica peno agrio: Et la loro radice pigameneone.

Elettuario di gemme di Meſue.

Lo elettuario di gemme è efficaciſſimo alle infermità fredde del ceruello, del core, dello ſtomaco, del fegato della matrice. Aiuta i timidi, i ſolidati, & i melanconici, che s'attriſtano ſenza manifeſta cauſa. Et ſiamo noi certi della bontà ſua per prouato iſpe-

nato isperimento al tremore, & debolezza del cuore, & dello stomaco. L'usano i Re, & Principi, perche gli allegra, & gl'inuita à nobili costumi. Diletta l'animo, e fa buono l'odore, & il colore di tutto il corpo. La onde si parà in questo modo. Si toglion di perle bianche dramme tre, di zaphiri, giacinthi, sardonici, granate, & smeraldi ana dramme una e meza: e di zedoaria, doronici, scorze di cedro, macis, & seme d'alfeleniemisch ana dramme due, di coralli rossi, carabe, & limatura di auolio ana scropo. due. Dell'uno, & l'altro been, garoffani, gengiouo, pepe lungo, spigo, folio, zaffrano, & heil ana dramma una: di trochisci di diarhodone, & legno aloe ana dramme cinque: di cinnamomo, galanga, & zurumbet ana dramma una e meza, di fogli di oro, & di argento, ana aureo mezo: di muschio buono dramma meza, di ambra buona dramme due, confettasi ogni cosa con mele emblicato, & colatura di geleniabin di rose per ciascuno parte eguale. Et si dà aureo mezo ad uno, con acqua di buglossa, & con vino odorato.

Osseruatione nell'elettuario di gemme di Mesue.

Questo elettuario di gemme cosi detto dalle cinque gemme, delle quali n'è egli copioso, & virtuoso, è veramente uno de nobili, & degni elettuari che si habbino. Sono nondimeno molti Medici, che temendo che non sia composto con ottime, & sincere gemme, no'l costumano. Ma in vero, che miglior opera sarebbe, che usare arte, & diligenza per non perder un tanto antidotto d'hauere le gemme perfette, & vere, da esperti gioielleri. Il seme d'alfeniemisch è lo istesso del basilicò garofilato. Il zurumbet è incognito, e si pone in suo luogo con licenza d'auttori dignissimi la zedoaria à doppio peso. I fogli dell'oro, & dell'argento sono notissimi, si deono porre nello elettuario poi, che sia finito, & diuenuto giù dal fuoco quasi freddo, rompendouegli dentro ad uno ad uno. Il mele emblicato fassi con la decottione delli mirabolani emblici, & mele insieme nel modo delli cheboli, & emblici, che diremmo nel seguente elettuario detto letificante. Il geleniabin è il mele rosato, in cambio del quale più laudano molti saui in questo elettuario il siropo di succo di esse rose.

Elettuario letificante tratto dal nono ad Almansore.

A fare l'elettuario lettificante si piglia di melissa, scorze di cedro, garoffani, mastice, gallia moscata, zaffrano, cinnamomo, noci moscate, i due cardamomi, l'uno e l'altro been, zedoaria, doronici, seme d'ocimo maggiore, e seme d'ocimo garoffi. per ciascuno parte eguale, di muschio la parte decima d'una dramma pigliasi prima xx. mirabolani, cheboli, & xxx. mirabolani, emblici, & si rompano, & si cuocano in lib. 3. d'acqua, che ritorna netta libra, & colasi. Nella colatura si ponga libra una di mele ottimo, & si bollino insieme à debita cõsistenza. Poi con esso mele, & specie si confetti l'elettuario, che sia però il mele nel peso triplicato à tutte le polui, & dassene quando è necessario la quantità d'una nocciuola.

Osseruatione nell'elettuario letificante.

Questo elettuario letificante è in uso. La descrittione habbiamo noi tratta dal nono ad Almansore, nel capitolo della melanconia. Ci sono più altri elettuari letificanti d'altri Auttori, & del medesimo ad Almansore, delliquali sol questo, & uno altro descritto dal Conciliatore nella differentia 196. sono, che si costumano, la melissa è herba notissima, & si costuma molto ne gli acetari, detta volgarmente cetronella per l'odore che essa stroffiandola con le dita spira di cedro;

quantunque il Manlio, & altri habbino esposti malamente, che sia l'ocimo citrato. Il neremisch è il seme della peonia di facoltà virtuosissimo in confortare. Il seme dell'ocimo maggiore, cioè del basilicò grande è à tutti noto. La parte eguale di tutti i primi semplici legati insieme deue esser di dramma vna per ciascuno, & non di dramme quattro ò più, ò meno: si come hanno scritto alcuni. Percioche in altra quantità non hauriano la giusta portione del muschio. Alcuni l'hanno giudicata à quella tutta del mele. Ilquale sarà poco più d'vna libra per la poca humidità, che vi restarà del decotto de i mirabolani, che ne verrian' à questo lor modo dramme due per ciascuno, e la quantità del muschio sproportionata: E che debbino esser i detti semplici di vna dramma sola per parte, lo fan conoscer molti altri elettuari letificanti, e confortanti. Si potrà bene per dispensare tutto il mele, duplicare le specie in dramme due per ciascuna, il muschio in grani dodici, non essendo la decima parte d'vna dramma più di grani sei; Alqual modo si componerà lo elettuario rettamente, & satisfarassi benissimo alla intentione dello auttore.

Confettione d'Alchermes di Mesue.

Lo confettione di Alchermes è sublime, & mirabil medicina. Conforta l'animo, & tutto'l corpo, genera letitia, & allegrezza grande. E valorosa al tremor del cuore, al sfinimento, alla tristitia, alla mentecaggine, nata senza causa manifesta, & alla infermità, nellaquale l'huomo parla da se stesso. Onde à farla prendesi di seta tinta frescamente con grana de tintori lib. 1. & per 24. hore s'infondono lib. 1. e mezza di succo di pomi dolci, & acqua di rose per parte. Poi si fa bollire leggiermente tanto, che i succi sieno bene arrossiti, e si cola spremendola bene. Nella spremitura si pone di zucchero bianco libra vna e meza, & tanto si cuocino, c'habbino spessezza di mele: al che venuti, si leuano dal fuoco, ponendoui pur all'hora, mentre sono caldi, di ambra cruda tagliata minutamente dramme quattro, & con vn pestello tanto vi si dimena dentro, che ella sia strutta, poi vi si incorporano dentro, queste specie ben triturate: di legno aloe crudo, & cinamomo, fino, ana dramme sei, di lapis lazuli lauato, & preparato dramme dodici: di perle fine dramme due: di oro puro dramma vna, di muschio scrop. vno, & dassene da vn' aureo, ad vno & mezo.

Osseruatione nella confettione d'Alchermes di Mesue.

E questa confettione tāto degno, & eccellente, & in quel tutto, ch'ella promette fidele, & certa, che come che sia diuino antidoto vien pregiata & da Re, & de Imperatori, & da personaggi altri Illustrissimi. La cui descrittione (benche difettosa) si legge nell'antidotario di Mesue, & nel capitolo anchora, che ei scriue de lapide stellato, sotto nome di confettione di lapis lazuli di sua inuentione. Deprauata ò (come habbiamo detto) difettosa si legge nell'antidotario, e quasi in tutti i testi di esso Mesue; percioche ò sia stato colpa d'interpreti, ò mala accuratezza d'impressori, si troua manco di dramme dieci di lapis lazuli, & puo tal difetto di leggieri essere auenuto, perche habbino di loro alcuni lasciato fuori il numero di dieci della littera x. perche molti dispensatori, & speciali hanno tenuto: & tengono per fermo si debbia essa confettione comporre con dramme due sole di lapis lazuli, credendo la descrittione descritta nel lapide stellato dissimile à quella dell'antidotario. Et che quella stessa anchora, dalla quale s'ha à trahere la tentura, habbia intesa l'auttore, che in fila vendono i mercatanti pur tinta in chermes, ma con a-

lume di rocha, ilquale in tutte le tinture è posto à fine, che i colori sieno più chiari, et lustri, & che la cosa tinta si purghi meglio, si come assai ben dimostra il dignissimo Gordonio nella decoratione de capegli, nellaquale preparando quegli ad ogni tintura, vuole che prima si lauino con lisciuio di sarmenti viti alumato con alume di rocca: ilquale è nemico, al cuore, & allo stomaco, & che poi si tingano di quale si voglia colore: & non già intendesse si come intese, à giudicio d'altri migliori, & di scientia più vera, i serichi ouero follicoli, che noi chiamiamo volgarmente folliseli, tinti frescamente, i quali sono da se molto cordialissimi, & in tal modo in molte compositioni si trouano specificate del proprio nome, e che la grana similmente, con cui si tingono le più fine sete, & i migliori panni, & il chermes non sieno vna cosa medesima. Et noi come hora ci ricordiamo essendo in Roma con M. Pietro Paolo Stefanelli alla speciaria, & hauendo à comporre questa confettione per lo illustrissimo Signor Ascanio Colonna, oppresso da vna crudele sincopi, che hebbe ad vcciderlo, ilquale poi sanato ne diede buone intrate al proprio Medico che la vi ordinò, allaqual compositione trouatisi più Medici, & più speciali insieme, potessimo à certi, che v'erano, fare conoscere la quantità del lazuli douere essere di dodici dramme, & oltre che tale in uno testo antichissimo, la facessimo lor uedere, la mostrassimo anchora in un trattato dottissimo di Marsilio Ficino Filosofo singularissimo. Et à M. Pietro Paolo, che hauea comprato una libra di seta finissima chermesina, & fattola stare in macera per 24. hore nel succo di pomi, & nell'acqua di rose, e poi spremutola, non hauea pure lasciato segno, ne liquore di tentura, facessimo, che donatala alla padrona in seruirsene per pegno d'una sua coltra, si contentò, che tolto noi tanti serichi, che bastassero, e tintegli di fresco con grana fina ne componessimo con la spessezza sua la confettione. Mostrassimo appresso, & ne restarono sodisfatti i Medici, & i Speciali, che la grana de i tintori, così detta da noi latini il cocco de Greci, & il chermes de gli Arabi, con cui si tingono le sete chermesine, & il panno scarlatto, che coccineo fu detto anticamente, & il morello di grana, sono una cosa medesima quantunque i tentori usando diuersa arte nel tingerli, gli habbino anchora di nome differenti, sono nondimeno più specie di grana, & tutte pregiate per tingere finamente: ma nell'effetto della medicina il cocco, ò'l chermes, ò la grana de tintori ch'è il medesimo, è la più eccellente: allaquale uiene appresso à nostro giudicio in bontade quella fatta leggiera, tonda, & vuota di dentro tenuta comunemente nelle speciarie detta grana fina. Ma tornando alla compositione, fu da noi così dispensata.

Fatto c'hauessimo una buona tintura con lo infondere, & cuocere onze tre di finissima grana con acque cordiali lambiccate, sommergessimo in una sua parte colata che l'hauessimo, onze quattro di serichi mondati da i uermi, & tagliati conueneuolmente, i quali tinti poi erano così freschi quasi una libra. Et fatti quasi secchi, tornassimo di nuouo à sommergerli in parte della tintura. Et così più fiate reiterata la sommersione tanto, che benissimo gli uedessimo tenti, & postogli poi per una notte allo sciuto, li fondessimo la mattina nel succo de pomi, et nell'acqua di rose fatti feruenti, & statoui uentiquattro hore, & fatto bene essi liquori coloriti, & bollitigli con i serichi leggiermente gli spremessimo. & con la spremitura struggessimo il zucchero, & uenuto à giusta consistenza, et così pur caldo ui ponessimo dentro l'am-

bra, & il muschio triturati benissimo con vn poco di zucchard fino, & conseguentemente tutte l'altre specie seruando in vltimo l'oro, il quale non come hanno detto alcuni in limatura: ma ve'l rompessimo dentro à foglio à foglio.

Diamusco dolce & amaro di Mesue.

Il diamusco dolce, & amaro, fa valorosamente alle infermità fredde del ceruello, & alle melanconiche senza febre, & à chi si attrista senza causa. Vale alla vertigine, alla epilepsia, alla tortura della bocca, al battimēto del cuore, à gli affetti del polmone, & alla difficoltà dello spirare. Onde à prepararlo toglionsi di zaffirano, doronici, zedoaria, legno aloe, & macis ana dramme due: di perle, seta cruda, & abbruggiata, carabe, & coralli rossi ana dramme due e meza: dell'vno & l'altro been, folio, spigo nardo, & garoffani ana dramme vna: di cassia, ocimo citrato, gengiouo, cubebe, & pepe lungo ana dramma vna & meza: di muschio scropoli due. Et confettasi con mele crudo, che sia quattro volte più delle specie. La dose è da vna à due dramme. Et volendolo amaro, & più efficace nelle facoltà di dissecare la humidità, & putrefattione dello stomaco si aggiunge à tutta la compositione di assenzo & rose ana dramme tre; di aloe lauato dramme quattro, di castore, & ligustico ana dramma vna: di cinnamomo dramme vna e meza.

Osseruatione nel diamusco dolce & amaro di Mesue.

Questo diamusco è dignissimo molto, & in vso ad amendue le guise benche generalmente si osserua più assai al primo modo. E non pochi sono anco coloro, che l'osseruano in forma solida, cioè rotole, ouer in morselli con zucchard. La cagione che dicono molti, che vuole Mesue, che si confetti con mele crudo, è per essere esso mele così crudo infiammatiuo con certa humidità, laquale fa ascendere con più facilità i vapori della confettione alla testa, & per quegli se ne conforta il ceruello. Per laqual cosa non lo farà sentire altrimenti caldo di fuoco: ma si torrà (come ha detto l'auttore) crudo à peso quadruplicato à tutte le specie, & si dirromperà in vn stagnato con legno à ciò atto: & de rotto, se gli darà prima il muschio tritato con alquanto di zucchard fino scaldato al fuoco in vna carta, ouer fatto caldo il mortaio, poi darassigli l'altre specie ben trite, & riporassi dignissimo. Ma volendolo amaro, si aggiunge alle specie prime (come è detto) le seconde con tant'altro mele, che sia più quattro volte, che le specie. Ma volendo di questo amaro manco quantità, si piglierà del dolce fatto dramme vinti, & se gli aggiungeran di assenzo, & rose ana grani ventidue: di aloe lauato dramma meza: di castore, & ligustico per ciascuno grani otto; di cinnamomo grani venti, di mele crudo dramme sette, & vno scropolo. Et così s'haueran dramme trenta di diamusco amaro. Ilqual per non essere molto vsitato, l'habbiamo noi in questa poca quantità, & proportione limitato; auenga che vi occora la differenza d'alcuni grani. La seta cruda altro non dimostra, se non che sieno serichi, tali, che non habbino prouato calor di fuoco auanti che si abbruggino.

Diambra di Mesue.

Diambra è eccellente in confortare, & rallegrar il ceruello, il cuore, lo stomaco, & tutte le membra del ventre. Prouoca la digestione. Porge à chi l'vsa allegerezza. Riscalda i membri nutritiui. Vale à vecchi frigidi di natura, & alle donne, & propriamente alle infermità loro della madrice. Si che si para nella seguente guisa.

Piglianſi

piglianſi di cinnamomo, doronici, garoffani, macis, noci moſcate, folio, & galanga ana dramme tre: di ſpigo, & cardamomo maggiore, & minore ana dramma vna: di gengiouo dramma vna e meza: di ſandali citrini, legno aloe, & pepe lungo ana dramme due: d'ambra aureo vno, di muſchio dramma meza, & confettanſi con ſiropo d'acqua roſata, & daſſene da dramma vna fino à dramme tre.

Oſſeruatione nell'elettuario diambra di Meſue.

E queſta diambra confettata ſecondo ch'è dimoſtrato, & è elettuario, ouero confettione molto ſublime, benche, come il diamoſco, ſi oſſerua molto in forma ſolida, à noi piace più in forma d'elettuario per eſſer più efficace il ſiropo fatto d'acqua roſata, col quale ſi ha da riformare la confettione à forma d'elettuario. E quello fatto di ſemplice infuſione di roſe roſſe, & zucchero.

Confettione d'alcangi di Meſue.

La confettione d'alcangi riſcalda, & conforta lo ſtomaco, & il fegato, eccita l'apetito, gioua alla digeſtione, & diſſipa le ventoſità. E valoroſa alle ſolutioni della natura, & al vomito flemmatico. Onde è preparato coſi. Si prenda di roſe, coſto, & ſpigo, ana dramme quattro: di fiori alchilil oncia vna: di noci moſcate, calamo aromatico, garoffani, macis, & cardamomo ana dramme tre: di cipero dramme dodici: de i tre pepi ana dram. tre e meza: di gengiouo dram. due, di mirabolani emblici, bellerici, & indi ana dram. ſei: di frutti di mirto libra vna: di balauſti, incenſo, ſcorze di cedro, et frutto di tamariſco ana dram. 4. Feruentaſi di vn bollore con buō vino antico, & generoſo. Poi ſi raſciuga, & di nuouo di vn'altro bollore ſi feruenta con ſucco di mele cotogne, e ſi ſecca in tegolamo di terra uitriato, & tritate poi ogni coſa ſottilmente, ſi confetta con miua, & daſſene tre dramme con ſiropo di cotogno.

Oſſeruatione nella confettione d'alcangi di Meſue.

Deſcriue queſta confettione d'alcangi, medico Arabo, Meſue nel ſuo antidotario, & auenga che non ſia molto coſtumato: è nondimeno antidoto digniſſimo. La coſtumano aſſai li Spagnuoli, & in Roma ce la fece preparare à noi maeſtro Giouanni Hiſpano, ilquale più volte la diſpenſaua per lo elettuario di mirto, & per lo elettuario confortente lo ſtomaco, amendue di Meſue, per eſſere virtuoſiſſima nelle loro facoltà: Deueſi nel comporla eſſere diligenteſi deono far bollire ſolamente i tre mirabolani nel vino, & nel ſucco di cotogno, & non tutte le ſpecie, ſi come è la openion d'alcuni, che poco intendono gli effetti medicinali, & quale ſia il ſenſo, che ſi feruenta ogni coſa, che quelle ſolamente, c'hanno biſogno d'eſſa feruentatione, come ſono i detti mirabolani, iquali vuol l'auttore, che ſi feruentano: accioche lor ſi tolga la facoltà ſolutiua, e rimanga la ſtittica, & confortatiua, col torre, & dare quelle parti, che habbiamo di loro detto à queſto effetto nella triſera perſica. Sarà queſta loro feruentatione, come l'auttore dice, due bollori; l'vno nel vino, & l'altro nel ſucco di cotogni, & non già di più; percioche nō ſolamente perderiano bollendo molto la parte ſolutiua, ma anchora la ſtittica, & confortatiua, rimanendo ne ſucchi. Si poſſono però (& noi coſi facciamo) far bollire con vn bollore ſolo nel vino, & nel ſucco di cotogno inſieme, & haueranno l'intentione medeſima dell'auttore, & ſarà tanto quanto bolleſſero cadauno da ſe. Il qual modo ſia propriamente tale.

Si romperanno groſſamente eſſi mirabolani, poi à doppio peſo, che eſſi ſieno, ſi torrà d'ottimo vino antico, & ſucco di cotogni, & inſieme in vaſe di terra ſi poneranno

sopra al fuoco, & dato il bollore, vi si porranno dentro, e si traheranno subito fuori, e seccaransi. Poi tritali con l'altre specie si farà, si come è detto, confettione. I fiori d'alchilil sono quegli del rosmerino, & non di granati seluatichi, come hanno detto il Siluio, & molti altri Auttori.

Confettione anacardina di Mesue.

La confettione anacardina, cosi detta da sapienti, è molto efficace, & valorosa in sottigliare, & acuire l'ingegno, i sentimenti, è l'intelletto à coloro, che desiderano imparare, & racquista la memoria. Vale oltre alle facoltà dette alla doglia dello stomaco, & del ventre per frigidità, & à gli effetti frigidi del ceruello, & rischiara'l sangue, e fa buon il colore di tutto'l corpo. Ordinasi nel modo che vien'appresso. Si togliono di pepe nero, pepe lungo, mirabolani cheboli, emblici, bellerici, & indi, & iumdebedust ana dramme due: di costo, anacardi, zucchero bianco, burungi, & bacche di lauro ana dramme sei: di cipero dramme quattro. Si tritano gli anacardi per se, poi si confetta con parte vguale di butiro vaccino, & mele d'amendue. Et dassi dopo sei mesi fino à due dramme. Ma deesi però guardare chi la piglia, da fatica, ira, lussuria, & ebrietà.

Osseruatione nella confettione anacardina di Mesue.

Di tutte le confettioni anacardine descritte da più auttori, questa sola di Mesue è che si osserua, & che si lauda anchora più. Il iumdebedust, come ci acerta Auicenna, Serapione, Simon Genouese, & altri sapienti, è il castore, auenga che per altra cosa l'babbino esposto alcuni altri. I burungi, che cosa sieno, male se ne troua il vero. Vogliono molti saui, & vi s'accostiamo noi anchora, che sieno le cubebe, cauãdone questo certo da Serapione, ilquale chiama egli quei grani abrungi, la cui forma è tonda, & son simili all'eruo, picchiati di picciol macchie, puntati di negro, & bianco: certi altri vogliono, che sieno la melissa pel nome somigliante, che tiene pure in Serapione del bederungi, ouero bedarungi. Alcuni altri più imprudentemente, come il Thertonese, il Suardo, Christofano de gli Honesti commentatore di Mesue hanno giudicato & esposti, che sieno i semi della nigella, per hauergli nelle confettioni loro anacardine, altri auttori in luogo d'essi burungi: ma è falsissimo, si come è giudicato da più esperti; percioche altra cosa è il burungi, & altra la nigella. E ben vero, che essendo la melißa in questo caso dignissima, si puo commodamente, non hauendo le cubebe, con essa fare la compositione.

Gli anacardi son frutti velenosi portati à noi di Sicilia, per la cui velenosità vuole l'auttore, che non si dia la confettione se non dopo la fermentatione sua di sei mesi. Et il Manlio prudentemente dice su questa confettione, che per più sua sicurezza non si debbino gli anacardi amministrare, se nõ prima che sieno preparati nel modo dimostrato da Rinaldo da Villanoua nel primo libro nel difetto della memoria, & di quelle cose, che le giouino, & è tale.

Che si tolga d'essi anacardi quantità conueniente, & si pestino benissimo, & che poi si mettano in aceto fortissimo per sette giorni. Dopo si bollino con detto aceto leggiermente tanto, che delle tre le due parti si consumano. Poi si leuino dal fuoco, & si lascino fare residenza, ò fondo, ò feccia, che la vogliamo dire, laquale poi gietta tone l'aceto sarà quella, che s'addoperà nelle medicine. La quale amministratione, & modo ci piace molto, & cosi ciascuno altro consigliamo, che piaccia:

piacia: ne s'abusi alcuno co'l credere, come hanno fatti certi, che gli anacardi senza essere preparati non sieno velenosi, che pure la isperienza ha fatto conoscere, & à chi gli ha usati, & gli usa, quanto la loro malignità sia pericolosa. E noi sappiamo, che volendo in Narni un figliuolo del magnifico M. Battista Maßari ponersi à mente buona parte d'una Comedia, ricorse, ò gli fu offerto da uno speciale troppo temerario il soccorso di questa confettione, laquale da lui fatta senza la correttione de gl'anacardi, fece, che toltola il meschin giouene s'infermò il seguente giorno con alinatione di mente, & in breue si morì: Ma che meglio, & più chiaro dimostra, che sieno velenosi, ch'Auicenna, con dire, che la loro Theriaca sono il latte vaccino, & il suo boturo? Il non essere anchora questa confettione di tanta securitade, quantunque sieno li anacardi preparati, che si poßa dare innanzi la fermentatione sua di sei mesi. Della parte vguale del boturo, che tanto vuole l'Auttore che sia per la confettatione, quanto che'l mele, è stata da Medici prudentissimi, & in nostra presentia discorsa, considerata, & conosciuta esser troppa, & che così confettatasi fa in breui giorni corrompendosi l'ontuosa grossezza del boturo quasi che fetente, e di gusto, spiaceuole. Per la qual cosa fia meglio aßai comporla con tanto solamente d'aceto, che basti ad humettare gli anacardi, poi che siano (come è detto) preparati, & fatti secchi, & supplire con tant'altro mele la compositione, ne già perciò si starà, che non si sodisfaccia la intentione dello auttore pienamente; perciochè non vi ponendo egli gli anacardi corretti, & emendati, vi pose la tanta quantità del boturo per essere (come habbiamo già detto) la loro Theriaca.

Diasatirion di Mesue.

Il diasatirione prouoca, & accende il coito, aumenta le scorze di venere, & la sperma, & fa potenti, & pronti i deboli nella erettione della verga. Hora facciamolo così. Pigliamo di secacul bianchi, & netti, & elissati nella seconda acqua di ceci, che sia giettata la prima, libra vna: disatirioni recenti, & non flacci di onze otto: di radici di rafano domestico onze tre: di dragontea piana onze due: tritiamo tutte queste radici, & fondiamo lor sopra tanto latte vaccino, ouero pecorino, che l'auanzi due dita: & d'olio sesamino, boturo vaccino amendue freschi ana onze quattro, cuociamolo con facilità fino, che si faccia speßo, & non essendo esse radici ben cotte, lor fondiamo anchor sopra del latte, del boturo, e dell'olio di sisamo tanto, che sieno cotte à perfettione. Poi vi si aggiungono di mele buono, & spumato libre sei: di succo di cipolle humide libra vna, & meza. Et insieme si cuocono tanto, che uengano à perfetta cottione. Poi leuatole dal fuoco vi si meschiano queste cose: di code, di petti, & di lombi di scinco onza vna: di seme di rocchetta, gengiono, dell'vno & l'altro been, lingua vccellina, seme di nasturcio, seme di sparagi, cinnamomo, pepe lungo, seme di pastinaca, & di nauoni, ana onza meza. Allequali così cõfettate ui s'aggiunge di pigne mondate libre vna, & meza: di pistachi netti onze dieci: di ceruello di passero onze due, aromatizando in vltimo cõ vna dramma di buon muschio, & daßene da meza onza ad vna integra con vino pretioso, & puro, ma poco.

Osseruatione nel diasatirion di Mesue.

Questo diasatirione è il secondo, che descriue Mesue, & quello, che s'usa. Nicolò ne descriue vn'altro: ma non si costuma. Il secacul, per quanto habbiamo trouato per fede d'auttori fedelissimi, è, quantunque habbino scritto altrimenti, sem-

plice arabico, & propriamente indiano; ilquale è à noi tutto incognito, per la qual cosa in luogo suo ne conuiene compire lo antidoto con le radici della pastinaca erratica, lequali nell'istesso effetto del secacul vagliono, come pure ci acerta Mesue, nella loro conditura, & parimente Auicenna, Serapione, & il spermentatore dignissimo Rasis. Ilqual parlando della pastinaca erratica dice essere di calda complessione, & molto infiatiua, & che eccita venere. Vuole l'auttore in questo elettuario che s'alessano le radici del secacul nella seconda acqua di ceci, & non nella prima. Et questo per cagione, che la seconda che in questo caso è di proprietà migliore per hauere in se tratta la parte medullare d'essi ceci, valida, e piena d'humidità sottile, dolce, nutritiua, & enfiatiua. Il modo di farla secondo che osseruiamo noi, è tale.

Bogliamo libra vna di ceci bianchi (che bianchi non deono essere, come più perfetti, & validi in questa operatione, ilche benissimo fa chiaro il Varignana con auttorità del sach nel secondo capitolo dell'ornamento, & erettione della verga) in lire sei di pura acqua d'alcuni bollori, & tanto, che la loro coccia sia intenerita, & cotta. Poi gettiamo via essa bollitura, nellaquale è la humidità nitrosa, & sottile caldezza non conueniente questa confettione. Ma sopra à detti ceci rifendiamo noua acqua in quantità di libre dodici: & tanto gli facciamo ricuocere, che sieno tutti disfatti, & l'acqua diuenuta à lib. cinque, & che la medullare sostanza si comprenda essere nell'acqua, laquale coliamo, & poi (come è la intentione dell'auttore) vi cuociamo il secacul, ouero le pastinache in suo luogo, & la dragontea piana, ouero lupha, (che in questi due nomi l'vno Latino, & l'altro Soriano si legge, che amendue in voce nostra suonano serpentaria) & è la prima che descriue Mesue piana di frondi differente alla seconda, che le ha crespe. Lo aro, detto volgarmente iaro è specie pure di serpentaria, & ha le facoltà medesime di quella. Et non pochi per essere esso meno agro dell'altre serpentarie lo costumano più volentieri. Il scinco è animaletto simile alla lucerta, fuori che nelle scagli, ch'è giallo, & la sua coda è angulata, e non ritonda. Vendono alcuni mercatanti certi altri animalucci per scinci pure simili alle lucertole, ma picciole di colore bigio, i quali per essere à veri scinci differenti, è male oprarli.

La compositione si farà accuratamente, & in questa propria guisa. Cotte che sieno il secacul, ouero radici di pastinaca nella seconda acqua di ceci, & i satirioni, & le radici del raphano, & della dragontea nel latte vaccino, ouero pecorino col botturo, & olio di sisamo si pesteranno sottilmente in mortaio di marmo, & si passeranno pel staccio & trattigli tutti in polpa, si poneranno col succo delle cipolle cauato di fresco, e non purificato, e nel mele schiumato prima da se; benche alcuni, & non forse senza ragione, habbiano laudato che non si spumi altrimenti, per esser così crudo, si come dice Dioscoride più infiatiuo. Et insieme confettandogli sopra al fuoco agitargli tuttauia con vn legno à ciò atto, tanto che si consuma l'humidità superflua difettosa: che non essendo consumata faria corrompere, & muffire la compositione. E venuti che sieno à perfetto essere, si aromatizaranno pur innanzi, che si leuino del fuoco col muschio triturato sottilmente, & con alquanto di zucchàro fino. Poscia leuatigli dal fuoco, vi si poneranno dentro le pigne, i pistacchi, & le ceruella delle passare. Queste ceruella sieno cotte in latte vaccino, & passate per lo staccio. Poi incorporate che sieno bene insieme, vi si daranno tutte

no tutte le specie, auertendo innanzi che si leuino dal fuoco, che habbino perfetta cottura: in questo modo confettato è da noi il diasatirione. Si dà, come dicono i migliori Medici, per due ò tre sere con poco di buon vino, due hore auanti pasto in accrescere, & eccitar venere. Ne cosa altra si proua, che faccia in ciò l'huomo più atto, anchora, che in ciò sia debolissimo, nelche come hora ci ricordiamo, habbiamo aiutati già de nostri amici nella loro età decrepita; & di natura deboli con un confetto di nostra inuentione; fatto per più delicatezza in forma solida in questa maniera.

Toglieuamo le migliori parti del satirione, & luph piano lessati in latte vaccino, & dopo pesti, & passati per staccio, per ciascuno dramme tre; di ceruella di passeri, ouero di colombi dramme 2. due di seme di ruchetta, seme di cipolle, pepe, garoffani, gengiouo, galanga, laserpitio, che chiamasi belzoino, per ciascuno dramma vna: di specie di diambra, & lombi di buon scinco per ciascuno dram. due: di pigne mondate onze due: di zucchero dissolto in latte vaccino, & cotto debitamente libra vna. E fatto cosi d'ogni cosa confetto solido in morselli di oncia meza l'vno, ne dauamo vno la mattina, e l'altro la sera, ò innanzi, ò dopo pasto in collatione con poco di buon vino, et ualeua oltre ad ogni estimatione. A questo modo si puo dar il diasatirione, & continuarlo per alcuni giorni, secōdo che è la complessione di chi l'ha à pigliare ò più, ò meno debole. Et si possono cōmodamēte ponere nello istesso diasatirione le ceruella de i colombi per quelli de i passeri, per essere di vna uirtù, et di vna proprietà medesima, si come ci acerta la isperienza, & la fede, che ne fanno gli eccellenti, & peritissimi Gordonio, & Guainerio, & altri auttori dignissimi.

Confettione di scoria di ferro tratta dal nono ad Almonsore.

A preparar confettione di scoria di ferro, prendonsi di mirab olani indi, bellerici, & emblici ana dramme cinque, di spigo, cipero, squinantho, gengiouo, pepe, olibano, & ammio ana dramme due: di scoria di ferro infusa in aceto per vna settimana, & dopo torrefatte dramme quindeci. Confettasi ogni cosa con mele schiumato cotto con apozemata di mirabolani emblici, che nominassimo nel capitolo della melanconia, & pigliasene ogni dì quanto sia vna noce.

Osseruatione nella confettione di scoria di ferro.

Questa confettione di scoria di ferro è quella, che è in vso. La descrittione è nel nono ad Almansore nel capitolo dell'hemorrhoidi, & fistole, che vengono nelle parti del sedere. E descritta anchora da i Luminari, dal Thesauro, e da altri, ma malamente, ò sia stato per difetto di traslatori, ò d'impressori; c'habbino scritto nel fine della copulatione di tutti i mirabolani dramme meza per cadauno, douendo essi scriuere il numero di cinque. E puo questo error esser nato dalla littera s. laqual appo molti è signata per mezo, & appo gli abachisti per cinque. Et è talmente errata la quantità della scoria; pure per difetto della littera s. che accompagnata cō la, i dinota il numero di quindici: ma diuisa l'una dall'altra coi punti, si come le hanno i sopradetti non dimostra più d'vno, & mezo. La onde quanto sieno questi due errori d'importanza, lo giudica quantunque è intelligente. Auertisca pure ogni speciale à dispensare questo elettuario rettamente: ne stimi alcuno troppo la quantità delli mirabolani, ne quella meno della scoria; percioche l'auttore istesso gli puo fare chiari. Et quanto sia esso elettuario dannevole, cōposto al modo, in cui l'hanno descritto i Luminari,

minari, & il Suardo, ne possiamo noi fare certissima fede con la buona testimonianza delli eccellenti, & famosi Medici M. Benedetto Vittorij Faentino, & M. Homobono Cremonese, iquali venuti nel tempo dell'assedio della Città nostra patria per la indispositione dell'Illustrissima, & Eccellentiss. Mad. nostra Signora, & aggiuntaui lor la cura dell'infermità di M. Bastiano Hispano suo maggior domo, & di M. Gieronimo Bagnolo, che patiuano della milza, lor diedero ad vsare (dopo più rimedij prouati da altri) quantità per alcuni giorni di questo antidoto, con conserue cordiali insieme, ilquale non hauendo noi all'hora, ce'l facessimo per seruirli prestare alli Cassola ottimi speciali, & à pena il primo giorno ne tolsero quantità di tre dramme, che furno si sbattuti, & fatti noieuoli da vna fiāma quasi insopportabile, che lor si creò nello stomacho, che non poteuano hauere riposo, & vennero amendue da noi con queste parole, che non poteuano sopportare vn tanto fuoco, & di modo pareuano esser infiammati, che non più mai credeuano sciorsi d'vn tanto incendio. A cui noi rispondendo gli dicessimo il difetto, & la cagione, che riportata à Medici detti causarono, che mandatici quelli à chiamare, gli mostrassimo, che ciò tutto auenuto era per cagione del mal composto elettuario, perche essi fecero indugiare gl'indisposti per vna settimana, (che tanto per la preparatione della scoria noi stessimo à fare il nostro) laqual passata, & togliendo del nouo, che haueuamo fatto, si sentirono tosto rinfrescare con quella ottima facoltà appresso, che lor disseccò i mali humori, et gli fe liberi in breue con tanta laude nostra, quanto delli Medici. Et occorrendo allo Spagnualo andarsene in Hispagna tolse con esso lui buona quantità dell'antidoto da noi composto, & la descrittione corretta, & di nostra mano. Et se ad alcun pure paresse troppa la quantità della scoria, si possono giustificare oltre al proprio auttore, come essa è giusta in altre compositioni, doue n'è più quantità, si come nella triphera, che fece alchangi, nella quale ne sono onze due, & nella triphera di Gal. recitate amendue da Mesue, doue se ne puo metter tanta, che sia vgual à tutte l'altre specie, & che sumano senza essa scoria alla quantità d'onze diciotto, & dramma vna. Et nella triphera maggiore anchora d'altre di Fenone, in che pure n'entrano dramme vinti. Delle quali triphere sol questa di Fenone per esser in vso, habbiamo descritta; auenga, che sieno l'altre anchor dignissime. La scoria del ferro non è come s'hanno pēsato alcuni, quella squama, ouer battitura che esce da esso ferro nel batterlo su gli incudi; ma è quella superfluità terrestre, che à guisa di spuma è tratta dalli fabri del la fucina dal ferro, laquale è da noi, & da molti altri detta sporcitia, ò feccia, ouero sterco di ferro. Il modo d'infonderla, & torrefarla, si come vuole l'auttore, lo diremmo al suo luogo.

I mirabolani s'opereranno rettificati con olio d'amandole dolci, auenga che non sia detto dall'auttore nella compositione: ouero in altro modo s'amministraranno, cioè si pestaranno con alcune amandole purgate dalla scorza, & cosi s'osseruaranno (come ci pare hauerlo di sopra detto) in tutte le compositioni, doue essi vadino in polue: e questo si farà per rimouere quella loro siccità, & asperità tanto al petto noieuole. L'apozima de gli emblici è la loro propria lessatura. Nè già altro è apozima, che feruentatione. E perche l'auttore dice nel fine della compositione hauerla nominata nel capitolo della melanconia, molti hanno voluto, & giudicato, che sia la decottione dell'epithimo scritta da lui nel predetto capitolo della melanconia. Laquale

decottione

decottione è virtuosissima à purgar quella, & alle sue febri. Fu il costume di costoro c'habbiamo detto del confettar questa confettione di torre quātità sufficiente di mele, e con tant'altra decottione d'epithimo lo bolliuano, e poi nel confettarla l'amministrauano. Et era questo contro all'intention dell'auttore, non essendo questa mistio ne l'apozima de gli emblici. Il Manlio scriuendo su questa confettione, dice di non trouare detta apozima nel capitolo, nelquale scriue hauerla nominata l'auttore: ma si bene trouarui la decottione d'epithimo, con laquale, & col mele insieme giudica douersi preparar la confettione. Ma accortosi poi dell'errore nella decottione dell'epithimo ch'ei trascriue (che noi perche non s'vsa, l'habbiamo lasciato) costumandosi appo tutti in suo luogo il siropo, dice ch'essa decottione secondo alcuni è quella, che intese Rasis per apozima nella fine della confettione di scoria di ferro; & ch'egli tien per fermo, che sia quella scritta nel fine dell'elettuario letificante, posto pure nel capitolo della melanconia, fatta in libre tre di pura acqua con mirabolani, et emblici numero venti per ciascuno: & che tale da tutti deue esser tenuta, & adoperata. Nel che, come gli altri primi, s'inganna; percioche la vera apozima de gli emblici deue esser fatta da gli emblici soli, & tanto deono essere quanto sieno insieme i cheboli, & gli emblici, che sono cinquanta, si come si veggiono nel lettificante: perche à fare questa loro apozima, si osseruerà quest'ordine.

Si pigliaranno di detti emblici cinquanta, & si romperanno, et gettarannosi l'ossa. Poi si bolliranno in libre 3. di pura acqua, finche ritornino à libre 1. & si colarà. Alquale modo puossi anco far quella di ogni mirabolano. Iquali bolliti poi col mele, vi lascin'il lor nome.

Elettuario magistrale per gli oppilati.

A fare elettuario mirabile à gli oppilati, togliesi di pepe, & gengiouo ana oncia meza: di cardamomo, garoffani, doronici, & zaffrano ana dramme due: di tamarice oncia meza: di anisi, & seme di basilicò ana dramma meza. Di limatura accialina preparata onze sei; di mele spumato libre tre. Si fa elettuario, & dassene oncia meza per trenta mattine continue.

Osseruatione nell'elettuario magistrale per gli oppilati.

Valorosissimo è veramente questo elettuario alle oppilationi, si come ne habbiamo noi veduto isperienze certissime, e tra molte questa in vna gentildonna, che essendo stata più anni oppilata, si liberò con questo elettuario, & con si buon successo, che portò & fece figliuoli non ne hauendo per l'adietro, per difetto della infermità detta, partoriti alcuni, non che ingrauidatasi. La limatura accialina puo essere parimente squama istessa, che suol cadere dall'acciaio, battendolo i fabri su gli incudini. Alcuni hanno, benche malamente, scritto tamarindi per tamarice.

Michleta di Nicolò.

Michleta è elettuario esperimentato, & valoroso alle hemorrhoidi, & alla torsione, e rugito del ventre. Vale alla lienteria, & disenteria, & è ottima ad ogni solutione, e flusso di ventre. Però fassi così. Piglinsi di mirabolani citrini, indi, e cheboli mondati, & abbrusciati; e seme di nasturcio torrefatto ana dramme 2. de mirabolani bellerici, & emblici abbrusciati ana dram. 2. s. di cimino, carui, anisi, ammio, e finocchio infusi tutti per 24. hore in aceto, & dopo torrefatti ana dram. vna e meza: di spodio, balausti, sumach, mastice, e gomma arabica ana dramma vna &

grani

grani quindici, si fregola con olio rosato, & si tempera poi ogni cosa insieme con siropo mirtino, e si da con acqua pluuiale la mattina, nel mezo dì, & nella sera.

Osseruatione nell'elettuario michleta di Nicolò.

Questa michleta è descritta secondo che l'habbiamo esposta, da Nicolò di Salerno. Il Miresio vi scema i mirabolani indi, & vi ha di più il carnabadio, che secondo l'intention sua, & come ci dichiara nell'antidoto d'hermodattoli, è il cimino d'Ethiopia, nel rimanente è concorde col Salernitano. Si deue essa comporre diligentemente, & sia questo il modo proprio.

Si netteranno tutti i mirabolani dall'ossa, & si romperanno grossamente, & in tegamo di terra si abbruscieranno leggiermente, & tanto, che mutano il color naturale. Ma sieno però prima (si come dice l'auttore) fregolati con olio rosato. Dipoi si pestaranno sottilmente, appresso pur nello tegamo stesso si torrefarranno il cimino, li carui, gli anisi, il finocchio, & l'ammio, i quali deono essere stati prima in infusione per vn dì naturale in fortissimo aceto. E sia questa loro infusione à modo di nutritione. Si conoscerà la torrefattione loro, perduto c'habbino il proprio colore, e che comincino à denigrarsi. Ora in questo stato venuti, & leuatili dal fuoco, si fregolaranno con le mani vnte d'olio rosato, ouer di cotogno, ilquale più vi si lauda: poi si pestaranno sottilissimi. Quindi per se soli si triteranno benissimo lo spodio, li balausti, li sumach, il mastice, e la gomma, e mischiando ogni cosa insieme con buona arte si farà elettuario con siropo di mirti cotto perfettamente, & à peso quadruplicato, che sieno le specie. Il nome dell'abbruciatione ha più gratia nel latino, & così ha medesimamente la torrefattione. Dimostra, & significa l'vna assatione, & l'altra semicottione.

Athanasia maggiore di Mesue.

La Athanasia maggiore fa all'oppilationi del fegato, e della milza, & alla loro doglia, & à quella del stomaco. Gioua all'asma, & alla tosse antica, & mondifica il petto. Vale al flusso del ventre antico, & sia con sangue, & alla doglia delle reni, & alle hemorrhoidi. Et è come il Philonio in leuar il dolore. In questo elettuario ha voluto Galeno, che sia messo il fegato del lupo per giouare all'infermità del fegato. Onde à comporlo si prende di zaffrano, opio, mirra, castore, iosciamo bianco, costo, cordumeno, spigo, seme di papauero negro, eupatorio, fegato di lupo, e corno destro di capra, ouer (come hanno alcuni altri) di ceruo, per ciascuno parte eguale. Pestansi tutte le cose che sono da pestare, le altre si stemperano con vino, & confettansi con mele spumato, & dassi dopo sei mesi da mezo aureo ad vno integro con vino dolce, & grato, ouero con sapa, ò succo d'endiuia, & apio.

Osseruatione nell'Athanasia maggiore di Mesue.

Questa maggiore Athanasia è quella che s'osserua. Ce ne sono più & più descrittioni d'altri auttori, come di Galeno, d'Auicenna, di Serapione, d'Haliabate, & di Nicolò Miresio; che tante e tante ne descriue, lequali non si costumano. Ha questo nome d'Athanasia significatione, si come dicono tanti degni auttori, di immortalità. Quelle cose che si hanno à stemperar col vino, sono quelle, che non si possono ridurre in polue, come l'opio, la mirra, il castore, & tal'hora il fegato del lupo, per non esser bene disseccato. Del cordumeni habbiamo detto di sopra esser il cardamomo de Greci.

Triphera

Triphera magna di Nicolò.

La Triphera magna è vtilissima, & di molto giouamento à gli affetti delle donne. Dasſi & à donne, & à huomini con decottione di aniſi, finocchio, & maſtice, che gli amédi il dolore, e'l vitio dello ſtomaco. A difetti di matrice per frigidità ſi dà ſtẽperata con vino tepido, in cui ſia decotta arthemiſia. Et fattone peſſario nel bambace, e con olio moſcato, & arthemiſia ben trita, e poſtolo ben dentro nella natura à donne non concipienti, gli prouoca il menſtruo, & gli aiuta il concipere, & l'ingrauidarſi. Beuuta con buon vino, nelqual ſia bollita mandragora, ouer ſambuco, induce ſonno. Et à fanciulli anchora noioſi, e che molto pianghino, ſi dà in pilule à modo di ceci, & irrigata con latte di donna gli acqueta col ſonno. Si prepara in queſto modo. Si togliono d'opio dramme due, di cinnamomo, garoffani, galanga, ſpigo, zedoaria, gengiouo, coſto, ſtorace, cal. (calamento) calamo aromatico, cipero, ireos, peucedano, acoro, radice di mandragora, ſpigo celtico, roſe, pepe, ſeme d'aniſi, di finocchio, di petroſello, di apio macedoncio, di dauco, di ioſciamo, di cimino, di ocimo, & biſſopo ana dramma vna, di mele quanto baſta.

Oſſeruatione nella triphera magna di Nicolò.

Queſta triphera magna è vſitata molto, & à due guiſe ſi tiene preparata, l'vna con l'opio, & l'altra ſenza. Quella coſi fatta ſenza opio è più efficace nella prouocatione de menſtrui, & in peſſario, cioè ſuppoſta, meſſa nella natura, ne trahe il primo, o'l ſecondo dì vn certo che mucilagginoſo: ma tenutalaui per vna ſettimana, & rimouendola ſe fia biſogno, mena il menſtruo abondantemente. Alcuni traslatori v'hanno aggiunto (penſiamo noi in abbaglio) il calamento, hauendo creduto, che calamita, dietro alla ſtorace, habbia voluto dire calamento. Alcuni nel traſcriuerla v'hanno leuato l'hiſſopo, & alcuni altri hanno poſto in ſuo luogo il dittamo. Noi in queſta variatione habbiamo creduto al Mireſio, & poſtoui l'hiſſopo, & coſi anco vi lodiamo il calamento; quantunque, come habbiamo detto, vi ſia ſtato poſto in abbaglio. S'auertirà, ſi come dell'altre medicine opiate, di non dare quella fatta con opio, ſe non dopo la fermentatione di ſei meſi.

Requie magna di Nicolò.

La Requie magna è coſi detta per acquetare col ſonno i febricitãti di febre interpollata, quotidiana, terzana, quartana, acuta, & vie più che acuta. Parliamola coſi. Si pigliano di roſe, & viole ana dramme tre: d'opio, ioſciamo, meconio, papauero bianco, mandragora, ſeme di ſcariola, di lattuca, di porcacchia, di pſilio, noci moſcate, cinnamomo, & di zucchero ana dramme vna e meza: di ſandali bianchi, ſandali roſſi, ſandali citrini, ſpodio, e tragacantho, ana ſcropoli due, & grani cinque: di mele ſpumato quanto baſta.

Oſſeruatione nella Requie magna di Nicolò.

E queſta Requie magna in uſo in alcune parti. Dasſi ella à più guiſe, e con diuerſi liquori, ſecõdo l'intentione de gl'infermi: ſi come ha Nicolò nel fine dell'iſteſſa compoſitione. Meconio è proprio nome di papauero domeſtico, delquale ne ſono, come dimoſtra Dioſcoride, due ſpecie nel genere iſteſſo: il bianco, & il negro, amendue notiſſimi. Ci ſono anchora altre ſpecie di papaueri, ma non ſi hanno queſti ad intendere ſotto nome di meconio: ſi come è il papauero erratico, il cornuto, lo ſpumoſo, & il roſſo, detto uolgarmente roſa canina, & cronfalone. Chiamaſi parimente meconio

l'opio,

l'opio, ilquale è succo tratto da i papaueri negri. Et in più compositioni scritte da Greci l'habbiamo noi letto & meconio, & succo di meconio negro, & opio meconio. Perche in questa requie essendo l'opio, o'l papauero bianco, intenderassi per meconio il papauero negro: & sieno gli istessi semi, auuertendo appresso, si come delle altre compositioni opiate, di non darla se non dopo la fermentatione sua di sei mesi.

Confettione di Philone tratta da Mesue.

La confettione di Philone di sua propria inuentione, è efficacissima, & certissima in sanare gli acutissimi dolori dello stomaco, de lati, de gli hipocondri, del fegato, della milza, delle reni, e della matrice causati, & eccitati da crudi humori, da grossa ventosità, & da frigida temperanza, lequali sorgendo con molta vehemenza possono indurre casi di morte. Vale similmente à chi è in pericolo di soffocarsi: al molto singhiozzo, e difficoltà di orina è mirabile. Fassi cosi. Prendonsi di pepe bianco, & iosciamo bianco, ana dramme venti: di opio dramme dieci: di zaffranno dramme cinque: di spigo, pirethro, & castore ana dram. vna, confettasi con tanto mele spumato, che sia à peso quadruplicato à tutte l'altre cose. La dose è come ceci, ouer faua piccola con quelle cose data, che vi son più conueneuoli. Et di quelli sono, che vi pongono la terza parte di vna dramma di muschio, & sublime.

Osseruatione nella confettione di Philone.

Delle compositioni, & antidoti di Philone Tharsense Philosopho, & medico eccellentissimo, tre sono state, & sono le più famose, & osseruate: l'vna è questa prima di sua inuentione, ch'egli in versi oscuramente scrisse in enigma, & che poi Galeno nella seconda parte del nono libro della compositione de i medicamenti, doue sono detti versi, dichiarò in picciol prosa, & l'istessa compositione, che è questa descritta da Mesue, fuori però che d'hauer quella di euforbio in luoco del castore. Il muschio, che vi sogliono (ha detto Mesue) mettere alcuni, è stata più tosto additione per l'vso di alcuni saui, & diligenti che ne hanno aggiunta, essendo egli nella intentione pretioso, che vi fosse posto dal proprio auttore. La seconda è quella detta del nome dell'auttore, & da Romani che l'vsarono Philonio Romano: laquale per esser à questa prima & di virtù, & di facoltà equiualente, & essendosi per lungo vso nell'Italia frequentata, è auenuto che essa sola si osserua, & si adopera ancho in luogo di questa. La terza è il Philonio persico osseruato da Persiani, & da noi anchora hoggidì, & da quasi tutte le nationi: le quali composte qui sotto stenderemo.

Philonio Romano Tarsense di Auicenna.

Il Philonio Romano Tarsense fa valentemente à diuerse infermità, & massimamente à dolori colici, & è sedatiuo di tutti i dolori interni, & induce sonno. Fassi in questo modo. Toglionsi di pepe bianco, iosciamo bianco, ana aurei venti: d'opio aurei dieci: di zaffrano aurei cinque: di euforbio, spigo, & piretro ana aureo vno: di castore, zedoaria, doronici, perle non perforate, & sel ana dram. vna: di mele spumato quanto basta. Se ne dà come vn cece con acqua tepida.

Osseruatione nel Philonio Romano Tarsense.

Questo Philonio Romano è detto d'Auicenna, nel quinto libro doue v'introduce Galeno à parlarne in persona dell'auttor proprio. Egli si costuma, & si commenda anchora più di quello, che scriue Nicolò nel suo antidotario. Il Manlio nel trascriuer lo ha errato nel carattero de i pesi, ponendo dramme per aurei, & nella fine dramma meza

ma meza per vna integra. Il sel è medicina (dice Auicenna) di complessione simile al gengiouo caldo, & secco nel terzo grado. Pel quale essendoci incognito, ci è forza (& lo consentono i Dottori di medicina) di porre in suo luogo l'istesso gengiouo, conferendo anch'egli, si come il pepe alla stupefattione nociua dell'opio.

Philonio Persico di Mesue.

Il Philonio Persico è di grandissima virtù al flusso del sangue di qualunque luogo si venga egli, & al suo sputo, e siaui tosse, ò non vi sia. E valoroso alla dolorosa superfluità similmente de i menstrui, & à quella dell'hemorrhoidi, & alla egestione del corpo sanguinolente, & alle donne grauide, allequali si rompe il menstruo, e li conserua la creatura nella madrice: la compositione è questa. Piglinsi di pepe bianco, e seme di iosciamo bianco ana dramme venti: d'opio & terra sigillata ana dramme dieci: di scedenegi, & zaffrano ana dramme cinque: di castore, spigo, piretro, euforbio, perle non perforate, carabe, zedoaria, doronici, & ramich ana dramme vna: di canfora la terza parte d'vna dramma: di mele rosato colato quanto basta. Dassi da meza dramma ad vna integra con succo di piantagine, ouer con acqua di rose, & vino puro in moderata quantità.

Osseruatione nel Philonio Persico di Mesue.

Questo Philonio Persico posto da Mesue nel fine del capitolo dell'vscita del sangue per bocca è vsitato, & laudato anchora più di quello, che pone Auicenna nel quinto libro dopo al Romano à questo poco differente. Molti traslatori nel trascriuere questo hanno errato nel principio scriuendo papauero bianco per pepe bianco. Altri anchora si sono fortemente ingannati, dichiarando il scedenegi esser seme di canape per trouarlo in alcuni testi con aspiratione così scritto schenegi. Iquali hanno voluto, & vogliono, che così aspirato sia il seme di canape. Ilche si come è approuato da più saui, è in tutto falso; percioche aspirato, & non aspirato è il lapide ematide, il quale più si conuiene in questa confettione, che il detto seme: Et che debbia essere esso ematide, euidentemente si puo conoscere in Mesue nel quarto libro al cap. 2. dell'vscita del sangue della bocca. Onde è pur detta questa confettione, doue parlando delle medicine particolari ottime à tal difetto lo chiama in vna compositione di trochisci di Paolo scedenegi lauato. Et poi nella medicina, che seguita di Zacharia Arazi lo chiama (& è pure vn medesimo) ematide. Et in questa nostra opinione vi habbiamo ancora veduti i migliori interpreti di Mesue. Sarà ottima la elettione di detto ematide quando si eleggerà duro, frangibile, & che tinga bel rosso, & in fatezza traggia al nero. Il pepe, il castore, l'euforbio, il pirethro, & il zaffrano sono in questa confettione, & così in altre opiate doue vadino, il temperamento dell'opio con la loro calidità, con la quale saldano la nociua sua frigidità, & gli reprimono, gli maturano, gli risoluono, & gli carminano la congelatione sua stupefattiua, lo spigo, le perle, le carabe, la zedoaria, i doronici, & i ramich vi sono à confortatione de i spiriti. La terra sigillata, & lapide ematide per virtù di astrignere, di refrigerare, di riempir la concauità, e saldare, e stagnare le sanguinolenze, e'l vomito del sangue. Di che questo antidoto con l'opio insieme è tutto, come è deto, virtuosissimo.

Elettuario di bacche di lauro di Rasis.

Lo elettuario di bacche di lauro è valoroso alla passione illiaca, & laterale, & al dolor de gli intestini prodotto da causa frigida, ouero ventosa: Fassi in questo modo.

Si pren-

Si prendono di foglie di ruta secca dramme dieci: d'ammio, cimino, nigella, ligustico, origano, carui alessandrini, amandole amare, pepe nero, pepe lungo, ment hastro, dauco, acoro, castore, & bacche di lauro ana dramme due: di serapino dramme quattro, opopanaco, dramme tre, confettasi con mele spumato, che sia ad vgual peso di tutte l'altre cose.

Osseruatione nell'elettuario di bacche di lauro.

Questo elettuario di bacche di lauro, è molto in vso. La descrittione è nel nono ad Almanso, nel cap. della passione colica. Si deue confettare, come vuol l'auttore, con tant'altro mele spumato, che sieno tutte l'altre cose insieme, & non più: & questo per più sua efficacia. Alcuni, perche molto l'adoperano ne cristeri, lo preparano al modo de gl'altri elettuari, cioè d'onze tre di specie per libra 1. di mele. La nigella scritta assolutamente, vogliono molti saui, che sia il gittone detto melanthio, benche in questo elettuario si lauda più assai la nigella citrina. I carui Alessandrini, si giudica, che sieno i semi dell'apio Alessandro à tutti notissimo.

Dianiso di Mesue.

Il Dianiso sana la frigidità, & ventosità del stomaco, e flemma cruda, che v'abonda, & la tosse lunga, nata da cagion frigida. Parasi così. Si tolgon d'anisi dramme xx. di liquiritia, & mastice ana dram. viij. di carui, macis, galanga, gengioue, finocchio, e cinnamomo ana dram. v. de i tre pepi, calamento, pirethro, e cassia ana dramme ij. di cardamomo, garoffani, cubebe, zaffrano, & spigo ana dramme vna e meza: di zucchäro onze due: di mele spumato quanto basta.

Osseruatione.

Questo Dianiso è in vso, & è descritto da Mesue, il piretbro è radice molto saliuare, si deue eleggere l'Orientale per più perfetto: l'Italico non si crede che sia il vero piretbro.

Hiera d'Hermete scritta da Mesue.

Della hiera d'Hermete, ch'è confettione di lupho, il giouamento è certissimo, e prouato alla doglia di testa, alla hemicranea, alla vertigine, alla paralisia, alla epilepsia, al tremore, & alla tortura della bocca. Purga l'humor grosso, viscoso, & sottile descendente dal capo ne nerui, nelle gionture, nello stomaco, & in tutto'l corpo. Fa vtilità grande, & certa alle doglie delle gionture, e delle reni, & alla colica difficile, & della matrice. Onde à farla, si piglia d'aloe oncia 1. di trochisci, di coloquintida aurei otto: di turbithi, agarico, dell'vno & l'altro lupb esficcatti, ireos, serapino, mirabolani citrini, cheboli, & indi ana dram. vna & meza: di gengioue, cinnamomo, mastice, elleboro negro, bdellio, euforbio, asaro, cassia lignea, sale indo, castore, zaffrano, seme di opio, di ligustico, cocco gnidio, & sticados ana dram. 1. di squilla arrostita dram. 2. s. di scammonea dram. 2. Fassi d'ogni cosa buona trituratione, saluo che delle gomme, che si dissoluono con vin odorato, & si inuolgono esse polui in succo di cocumeri asinini fino, che s'insuppano, poi si seccano, e di nuouo s'inuolgono ne medesimi cocumeri asinini con alquanto d'olio di noci, & si seccano. Poi si confetta ogni cosa insieme con tanta quātità di mele spumato, che sia essa confettione à modo di pasta. La dose è di vna dram. à due dopo la fermētatione sua di sei mesi.

Osseruatione.

Questa hiera d'Hermete è quella che si vsa, & quella, che pone Mesue nel suo antidotario,

antidotario, et che descriue anchora ne suoi semplici nel capitolo del lupho: ma in detto luogo la pone nella propria forma, in cui già la scrisse Hermete proprio; la quale è questa non di altro è differente, che della coloquintida permutata da Mesue ne trochisci i alandahal, & del bdellio aggiuntoui da esso Mesue à buona cagione, & vtile molto, eßendo egli virtuoso in rettificare, & reprimere il defetto, & nocumento del succo de cocumeri asinini, si come aßai bene notifica Mesue nel loro capitolo. Alcuni si son' ingannati in questa compositione nello stimare gli otto aurei de i trochisci troppa quantità, non essendo la coloquintida nella descrittione d'Hermete altro, che otto dramme. Altri non souerchia, ma giusta conosciutola, l'hanno istimata, & dettola: & per tale la conoscerà chiunque è prudente nell'arte medicinale. Nellaquale eßendoui Mesue prudentissimo non senza miglioramento (come è giudicato da chi sa) permutò così la coloquintida ne i suoi trochisci, e gli accrebbe nel peso, & questo fece egli, come è opinion de più sauij, acciochè integramente la confettione hauesse la proportione delle dram. otto della coloquintida, laquale non haurebbe hauuta, se così non l'accresceua ne gli otto aurei. Serà la preparatione sua con diligenza, & massimamente la inuolutione delle specie nel succo de i cocumeri asinini, e nella quantità del mele anchora, ilquale spumato che sia, come è detto nella descrittione, tanto deue essere solamente ch'adoppia nel peso tutte le specie, intendendoui anchora le gomme. Alcuni triplicano il mele alle specie per più delicatezza di gusto, ma n'è così confetta la hiera più debole. Si hauerà anchora auuertenza di nõ darla se non dopo che sia stata fermentata sei mesi, per la malitia pericolosa del succo de i cocumeri asinini: le gomme si dissolueranno à cagione di virtù più conforteuole in vino ottimo, quantunque senza dissoluerle, si possono ridur in poluere.

Hiera di Logadio scritta da Aetio.

La hiera di Logadio sana la locutione impedita da qual si voglia materia humorale. Purga la melanconia, & la flemma. Vale alla vertigine, & oscurità de gli occhi, al mal caduco, alla paralisia, al tremor delle membra, alla doglia della testa, hemicranea, e cephalea, & à doglia di coste. Aiuta le sciatiche, & artetiche. Gioua all'infettatione, & macchie delle cotica, come morfea, albara, & lepra. Et prouoca il menstruo. Ordinasi così. Prendosi di coloquintida dramme xx. di squilla arrostita, armoniaco, agarico, scammonea, elleboro negro, & hipericone ana dramma vna: di epithimo, polipodio, bdellio, aloe, camedrio, marrobio, & cassia ana dramme otto: di mirrha, pepe bianco, pepe negro, cinnamomo, zaffrano, opopanaco, castore, serapino, seme di petrosello, & aristolochia ana dramme 4. confettasi con mele, & dassi da due à tre, & fino à quattro dramme.

Osseruatione nella hiera di Logadio.

Questa hiera di Logadio è l'isteßa, che discriue Aetio nel terzo libro à cap. 116. & che recita il Brasauola nelle sue pilule: & quella che osseruiamo noi per la più vera, & legitima d'esso Logadio medico à suoi dì eccellente, si come più altre discrittioni riferite da più altri auttori, ne fano chiarissima fede. Costumano la maggior parte delli speciali, anzi quasi tutti la hiera detta da Nicolò logadione Memphito à questa assai diuersa, laquale può egli hauere tratta da questa facilmente cõ accrescimento di più semplici, quantunque dica il Brasauola, dopo il ridersi della Etimologia, c'ha detto Nicolò, al nome di Logadione, & Memphito, non l'hauere conosciuta.

Le gomme si dissolueranno con vino odorifero, auenga che non sia detto dall'auttore, & confettarassi poi con mele, che quadruplica il peso di tutte le cose: & per che si sodisfaccia ogn'vno della differenza, che è tra questa hiera di Logadio, e quella di Nicolò, vegga ciascuno quell'antidotario dello istesso Nicolò, e conoscerà essere, come habbiamo noi detto. Vedano poi anchora, se vogliono la hiera di questo nome di Logadione di Attuario, di Auicenna, & di Serapione, & vedranno hauere tutte alle facoltà, & all'andare vna intentione, & potere medesimo: & hauer essi auttori tratte dette hiere da questa vera di Logadio, quantunque eglino non vi habbino aggiunti altri semplici.

Hiera di coloquintida recitata da Mesue.

La hiera di coloquintida d'inuentione di Ruffo purga 'l capo, lo stomacho, e tutto il corpo da gli humori grossi, e viscosi, & caccia soluendo la colera negra, conferisce alla pazzia, alla melanconia, alla epilepsia, alle vertigini, alla tortura, & alla paralisia. Dirompe la ventosità; conforta lo stomacho, & la digestione, & è medicina ottima all'vlcere maligne, fistolose, al cancro, & alla lepra. A comporla si togliono di sticados, agarica, & chamedrio ana dramme dieci: di coloquintida eletta dramme venti (& in altri per la coloquintida si legge trochisci alandahal dramme venticinque) di serapino, & opoponago ana dramme otto: di seme di petrosello, aristolochia rotonda, & pepe ana dramme cinque, di cassia dramme sette: di cinnamomo, zaffrano, spigo, mirrha, & polio ana dramme 4. s'infonde la mirrha in vino ottimo, & pestate le altre, si confetta con mele spumato.

Osseruatione nella hiera di coloquintida.

Questa hiera di coloquintida di inuentione di Ruffo, medico Ephesino, & descritta da Mesue, è quella che si prepara, & che è commendata anchora più di certe altre, che pur si leggono di questo nome in altri auttori. Non serà in questa se non ottimo modo nella preparatione sua d'infondere, & dissoluer insieme con la mirrha il serapino, & l'opoponaco; quantunque non habbia nella compositione detto l'auttore altro, che la mirrha, che pure si proua con tale infusione, & dissolutione, che dia all'antidoto più virtù confortatiua, & cosi porui anchora per la coloquintida i suoi trochisci, si come stanno nella descrittione, & le cinque dramme di più, che vi leggono, non vi sono, se non à fine solo, che la confettione habbia la giusta proportione delle dramme venti della coloquintida.

Hiera magna di Nicolò.

La hiera magna vale à diuerse passioni del capo, alla distemperanza dell'orecchie, de gli occhi, & della matrice. Purga lo stomacho ottimamente. Emenda le offese del fegato, rimoue la durezza, e male dispositioni della milza, & è di giouamento alle reni, & alla vesica. Onde si prepara nella seguente guisa, si prendono di cinnamomo spigo, zaffrano, squinantho, asaro, cassia lignea, xilobalsamo, carpobalsomo, viole, assenzo, epithimo, sticados, agarico, rose, turbith, coloquintida, & mastice, ana scropoli due: d'aloe quanto che sieno tutte le specie: di mele quanto basta. Dassene dramme tre la mattina con acqua calda, facendo alquanto di digiuno. Et in pilole se ne forma da quindeci à diciasette, & si danno con diagridio.

Osseruatione nella hiera magna di Galeno.

Questa hiera magna, ouero composita, come è anchor detto, è di Nicolò, & è quel

la che

la che s'oßerua. Vi s'aggiungono quando si prepara per pilule scrop. quattro di diagridio, cioè à tutta la compositione, & formasi con mele rosato. Ma preparandola per christieri, ne quali è molto usata, si confetta con mele spumato più quattro uolte, che sieno tutte l'altre cose insieme.

Hiera picra di Galeno.

La hiera picra detta di Galeno, non cede di dignità ad alcuno altro antidoto, & massimamente nell'indispositioni dello stomacho, & più quando l'aloe è lauato, percioche è più all'hora confortatiuo, quantunque nel soluere sia più debole. E ualorosissima alla souersione, & nausea del stomacho, & alle sue infermità, & à quelle del capo, del fegato, delle gionture delle reni, della matrice, delle membra, & dell'altre parti frigide, & caccia l'humidità, & putredine in loro generate. Vale alli molestati dalla sete, & à gli hidropici, & ad ogni infiatione, & ventosità, alla digestione tarda. Et alla difficoltà dell'orina, caccia la colera, & la flemma. E ottima all'infiammatione interiore (ch'è vna cagione di posteme intrinseche flemmatiche.) Aumenta il calore di que' luoghi, per doue ella passa. Acuisce i sentimenti à letterati, & lor soccorre all'hora, che per troppo studiare, leggere, & scriuere si trouano oppressi, & fastiditi: à farla si prendon di cinnamomo, legno del balsamo, asaro, & spigo nardo mastice, & zaffrano ana dramme sei: d'aloe dramme cento.

Osseruatione nella hiera picra di Galeno.

Questa hiera picra detta di Galeno è vna delle più vsitate. Per le cui mirabili facoltà, & diuino, n'ha hauuto ella il nome di sacra. Et così il di hiera è intesa appresso de greci, & picra d'amaritudine. Sopra allaqual compositione, quantunque molto hauessimo presupposto di ragionarui, ne siamo nondimeno poscia restati, hauendo trouato il Brasauola hauerne detto à bastanza, & con eccellentia nelle hiere delle sue pilule. Et parimente hauerne toccato i Reuerendi d'Araceli nella loro censura su Mesue nella hiera picra. Questa che diciamo essere detta di Galeno è quella, che più generalmente s'osserua, & che si lauda anchora più. Si tiene ella preparata à tre guise: l'vna à forma d'elettuario, con libre quattro di mele spumato per ogni libra, che sia la polue: l'altra si tiene in maßa di pilule, & chiamasi pilule di hiera picra, ouero semplice: la terza tiensi in polue sottilissima, che sottilissima tutta deue eßere, quantunque l'asaro per prouocare l'orina fuße migliore trito grossamente, acciochè meglio n'entra, & trapassa l'aloe per le vie anguste, e strette senza impedition d'alcuna grossezza. E quest'vltima in polue la hiera istessa di Themisone; percioche, come si comprende assai bene da Galeno, ne fu eßo il primo auttore: & è quella che'l predetto Galeno vsò in Roma al suo tempo: & quella, che tanto si troua appreggiata, & celebrata da Andromaco, & d'Asclepiade, d'Aetio, da Paolo, da Galeno, da Auicenna, d'Attuario, da Mesue, & da tanti altri dignissimi, per le virtù sue degne, & sublimi: auenga, che non tutti si confaccino ne semplici, & nel loro peso. Dassi in polue, & sola, & in permistione d'altri medicinali quanto sia vn cucchiaro: ch'è il peso d'vno dinaro, cioè d'vna dramma comune, e più anchora, & meno, secondo che ricchiedono l'indispositioni de gl'infermi. Et con essa lei si magnificano altri medicamenti à gran virtù: si come sono le pilule del lapide armeno, le cochie, l'assaiareth, le alandabal, le stomatiche, quelle d'agarico, & molte altre. Si troua anchora in essa compositione

esserui aggiunto da Fisici dignissimi, & Medici prudentissimi altri semplici: come legno aloe, legno cassia, squinantho, carpesio, mirabolani, agarico, epithimo, rose, asenzo, & altri diuersi, nomandola pur sempre hiera picra di Galeno. Benche niuna, c'habbia tale aditione si costuma, fuori, che quella con agarico, la cui aditione dassi in detta hiera di eßo agarico in tanta quantità, quanto sia vno de primi semplici, si come diremmo nelle sue pilule. Noi osseruiamo componendola in elettuario comporla con mele spumato à doppio peso, che sia la polue. Et si proua poi cosi composta essere valorosissima, & esserne intieramente sodisfatto Galeno dell'ordine, che ha egli messo di darla con mele spumato. Il Thertonese, & il Suardo vogliono che sia composta con tanto peso di mele, quanto sia la polue: ma à questo modo confettata ne diuiene ella poi in breue durissima, nel qual douria, mantien forma d'elettuario. La onde sia assai meglio à confettarla, come habbiamo noi detto, con mele à peso suo doppio. Et in questa maniera veggiamo douere eßere la confettatione d'ogni altra hiera. Nell'Hermetica propria lo specifica l'auttore, dicendo douersi tutta confettare con tanta quantità di mele, che diuenga come pasta. Et se nell'altre hiere non è esplicato si chiaro: non è però, che tali non debbino eßere confettate, si come benissimo fa ogni diligente Medico, & speciale, perche sono le hiere confettioni, che si danno in poca, ma valorosa quantità. Habbiamo per ottimo consiglio lo aspergere nel mele poscia, che è spumato, & posto le specie, alcune goccie di vino odorato per essere in ogni medicina di qual si voglia qualità, intentione di confortamento, si come ci hanno fatto conoscere molti Medici nella dottrina, & arte medicinale eccellentiss. s'auertirà nel comporla di non mettere le polui nel mele infino à tanto, che non sia egli diuenuto freddo: accioche l'aloe non s'amassa, & stringasi insieme à guisa di duro visco. Alcuni hanno detto non douersi dare la hiera innanzi la fermentatione sua di sei mesi, & che fatta che sia, si debbia sepellire in grano, ouero in orzo, ouero si confetta, & che è meglio ò di Giugno, ò di Luglio. Il che da prudenti è riuocato in dubio; percioche si dà ella virtuosissima fermentata di poco senza essere stata sepelita in cosa alcuna, & confettata d'ogni tempo.

Elettuario detto Benedetta semplice di Nicolò.

La benedetta semplice purga la flemma, & la cholera. E valorosa alla gotta arthetica, & alla podagra causata da frigidità. Conferisce molto alli vitij delle reni, & della vesica. Si para in questo modo. Si togliono di turbith, esula, et zucchero ana dramme dieci: di diagridio, hermodattoli, & rose ana dramme cinque: di garoffani, spigo, gengiouo, zaffrano, sassifragia, pepe longo, ammio, amomo, cardamomo, sperma d'apio selino, carui, sal gemma, galanga, macis, seme di finocchio, di sparagi, di brusci, di lithospermo, polipodio, & lapis lincis ana dram. vna: di mele quanto basta.

Osseruatione nella benedetta di Nicolò.

Questa Benedetta semplice è descritta nell'antidotario di Nicolò, & è molto in vso. Nella descrittione mancano in alcuni testi l'ammio, il poliopodio, & il lapis lincis. Et euui due volte il milium solis, che cosi è anchor detto il lithospermo, ouer grano del Sole. L'errore può essere di leggieri auenuto, che alcuni traslatori habbino preso per lo selini spermatis (cosi detto ne testi latini) due cose: il seme del petrosello e'l lithospermo, non essendo però altro, che'l seme detto del petrosello. Et cosi sotto questo nome di sperma s'intendono ogni sorte di seme nati, come frutti. Et questo

benissimo

benissimo si conosce nell'elettuario detto diaspermatone di Mesue, composto tutto di semi, fuori che'l gengiouo. Il Preposito dice, che'l diagridio in questa compositione nella glossa, & postilla, che sopra vi nota, non deua essere più di due dramme, allegandone questa ragione: che più assai è potente il diagridio nelle cinque dramme, ch'è per soluere la cholera, che non è il turbith nelle dieci per soluere la flemma. Di che n'ha l'antidoto la facoltà principale: ma questa si fatta sua ragione è in tutto reprobata, & riuocata indietro da Medici, col non poco marauigliarsi, che non habbia egli conosciuto, che appresso alli turbith sono anchora gli hermodattoli, l'esula, il polipodio, & il sal gemma: tutti nel soluere la flemma valorosissimi: Ma che chiarezza si vuole più di questa? che le Benedette di Nicolò Miresio Aleßandrino, delle quali è tratta questa, in che pur sempre vi si legge di diagridio le metà di quello, che sieno il turbith?

Cassia tratta per christeri magistrali.

La cassia tratta per christeri purga la colera, & la flemma, purifica il sangue, estingue le infiammationi, ammorza la sete, mondifica lo stomaco, risolue, & opera senza alcun nocumento, & conferisce alla molta calidità. Parasi così. Si pigliano di zucharo rosso, & humido libre 4. di mele lib. 8. di decottione comune per christeri lib. 12. Si cuoce ogni cosa insieme à spessitudine di mele, & aggiunte di polpa di cassia lib. 4. di prune lib. 2. si fa sopra al fuoco, che venghino à consistenza d'elettuario, & serbasi.

Osseruatione.

Questa cassia tratta per christeri è dignissima molto, ce ne sono molte altre descrittioni, che diuersamente oßeruano gli speciali: delle quali sol questa habbiamo noi descritta per essere da noi costumata, & prouata per lungo vso valentissima. Non si farà la cassia bollir troppo sul fuoco.

Elettuario contro à vermi magistrale.

Ad Elettuario contro à vermi prendonsi di corallina colta di quell'anno onze 6. di liquiritia rasa onza 1. d'anisi mondi, & seme di porcacchia ana onze meza: di garoffani fini dram. 1. si poluereggia ogni cosa benissimo. Poi con libre due di mele nouo ben spumato si fa elettuario, & dassene da vna fino à quattro dramme.

Osseruatione.

Tra molti, e molti elettuari contro à vermi quest'habbiamo eletto pe'l migliore per l'operationi sue degne, & marauigliose più volte vedute, & prouate.

Elettuario di legno aloe.

Lo elettuario di legno aloe è così efficace in confortar le virtù naturali, & animali, che più non si potrebbe dire. Et però fortifica il cerebro, & lo stomacho ottimamente. Et à comporlo si togliono di legno, aloe, & di rose roße ana dram. 8. di garofani, spigo nardo, macis, noce moscate, gallia moscata, cubebe, cardamomo maggiore, & minore, mastice, cinnamomo, cipero, squinanto, zedoaria, been bianco, & been rosso, folio, seta cruda, perle, coralli rossi, charabe, foglie di cedro, scorze di cedro, maggiorana, sisimbrio acquatico, menta secca, pepe longo, gengeuo ana dram. 4. di ottimo muschio scropolo vno, di ambra dram. 1. & meza, fassi elettuario con mele di mirabolani emblici, & miua aromatizata.

Aromatico gariofilato.

Questa confettione è buona molto à confortar la digestione, & il ceruello, & il

cuore, & cosi fassi. Piglianſi ſette dram. di garoffani, vna per ſpecie di macis, zedoario, galanga, ſandoli citrini, trochiſci, diarhon, cinnamomo, legno aloe, ſpica inda, pepe longo, cardamomo: quattro di roſe roſſe, due per ſpecie di liquiritia, & di gallia moſcata: duoi ſcropoli di folio, & due di cubebe, vno di ambra, & mezo di finiſſimo muſchio, facciaſi elettuario con tanto ſiropo di cedro, quanto fa biſogno.

Aromatico nardino.

La confettino di aromatico nardino accreſce le forze à debili, & alle parti principali di tutto il corpo, come è al cuore, al cerebro, al fegato, al polmone, allo ſtomacho, alla milza, alle inteſtini. Si fa in queſta guiſa. Si prendono due dram. di ſpica inda, due, & meza di liquiritia, quattro di roſe roſſe, vna & vn ſcropolo per ſpecie di gallia ſebellia, di cubebe, legno aloe, macis, garoffani, cinnamomo, folio indo, aniſi, ſcorze di cedro, & trochiſci diarodon: cinque di pignuoli purgati, & cinque di mandole mondate: due dramme per parte di gomma arabica, & di draganti, mezo ſcropolo di muſchio, & tanto ſiropo roſato, quanto fa biſogno.

Elettuario di cinnamomo.

Vale l'elettuario di cinnamomo alle paſſioni di cuore, à diffetti matricali, à ſtomachi infrigiditi, al cerebro humido troppo, quanto altro medicamento. Però ſi compone coſi. Si pigliano quindici dram. di elettiſſimo cinnamomo: quattro per ſpecie di canella comune, di cumino, & di enula, ſette di galanga, tre per parte di garoffani, di pepe, lungo, di cardamomo maggior, & minore, di gengeuo, di macis, & di noce moſcata, & di legno aloe: vna dram. di zaffrano, & cinque oncie di zucchаro finiſſimo. Si compone con mele ſpumato. Alcuni l'uſano in poluere con altro tanto zucchаro, quanto peſano tutti ſemplici. Alcuni vi aggiungono due ſcropoli di muſchio.

Trifera moſcata di Alcangi.

Queſta confettione è tanto nobile, quanto alcuna altra che raccontata ci ſia in fortificare tutte le virtù. Però à farla ſi pigliano cinque dram. per ſpecie di mirabolani cheboli, indi, emblici, & bellerici, di pepe longo, & di tondo, di gengeuo, cipero, cinnamomo, & ſpica: due di ſeme di aneto, & due di ſeme di porro, vna & meza di canella, garoffani, noce moſcate, & roſe, & ſeme di paſtinaca: vna per parte di macis, cardamomo, galanga, & legno aloe, dieci di ſeme di naſturcio, vn ſcropolo di muſchio, ſi compone con mele ſpumato, & alcuna volta vi ſi aggiunge due dramme di ſcoria di ferro preparata.

Elettuario di reubarbaro.

Queſto elettuario in confortar il ſtomacho, & lo fegato non ha pari. Et faſſi coſi. Si pigliano cinque dramme di reubarbaro, cinque di ſucco di eupatorio, & cinque di ſucco di abſinthio: meza per ſpecie di fumoterre, ſpica, aniſi, cime di ſquinantho, ſeme di apio, aſaro, caſſia lignea, & mandole amare ſcorticate: vna dramma di zaffrano, & vna di mirrha, ſi compone con mele ſpumato.

Elettuario di aſſa fetida.

Queſto Elettuario ſi ſuole dare anchora auanti che venga la febre, & à morſi di venenoſi animali con vino caldo. Si fa coſi. Pigliano quattro dramme di aſſa fetida, & quattro per ſpecie di pepe, di foglie ſecche di ruta, & di mirrha, ſi compone con mele ſpumato. Daſſi da vna dramma ſino à vna, & meza, & à quei che hanno la febre ſi da con oximele.

Diairis

Diairis di Nicolò.

Il Diairis di mele è gran presidio à tussienti, alli dispnoici, & arteriaci, che quando è impedito lo spirare per difetto di reuma discesa alle fauci, onde non puo egualmente intrare, & vscire lo spirto vitale, & ricoura la voce, s'è perduta per frigidità. Onde togliesi d'ireos, once 1. di pulegio, issopo, & liquiritia ana dramme 6. di tragacantho, amandole, pigne, cinnamomo, gengiouo, & pepe ana dramme tre; di polpa di ficchi secchi, e carnosi, polpa di dattoli, & di vua passa ana dramme quattro: di storace rosso dramme due e meza, di mele spumato quanto basta.

Osseruatione nel diairis di Nicolò.

Questo diairis di mele cosi detto à differenza di quello, che si fa con zucchero (come diremmo al suo luogo) è in vso molto in alcune parti. Lo storace rosso è l'istesso storace calamita eletto, e non è il thimiamo feccia dello storace liquido, c'hanno detto alcuni. Et che sia il calamita, si proua per Dioscoride, ilquale parlando di esso storace, dice, che il più laudato è quello, che è rosso, & rasinoso. Il Manlio ha in questa confettione lo storace rosso, & il calamita, & dichiarando come il rosso è il thimiame, dice, che Giliberto di Anglia, c'ha anchora discritto questo elettuario, non vi ha altro, che il rosso: ma che amendue vi deono esser posti. Ilche non approuano i migliori Dottori, anzi giudicano che'l predetto Giliberto, & Nicolò appresso, che fu dello elettuario primo Auttore, habbino scritto più rettamente di esso Manlio: non ponendo nell'antidoto altro che lo storace rosso; intendendolo però per il più perfetto calamita, ilquale si confà anchora più nelle facoltà, che tiene questo diairis, essendo la natura di esso storace calamita, come ci fa chiaro Dioscoride, di riscaldare, mollificare, & mutare. Onde l'operation sua fa alla tosse, à gli stillamenti del capo, alle parti sogette al rauco, alla grauezza, & perdita della voce. Il che tale non si proua il thiamama, anzi nõ si affà in detta cõfettione. La polpa de i fichi, dei dattoli, & dell'vua passa non s'ha à metter nell'antidoto, ne à conto di specie, ne di mele. Ma per vna grassezza d'esso antidoto attissima, come che ei fusse vn loboc; ch'anchora che non habbia esso elettuario dal nome di loboc, si puo nondimeno dire, ch'egli sia loboc à gli effetti, & alla compositione a i lobochi simili.

Il fine de gli Elettuarij.

DISTINTIONE NE LOHOCHI.

QVEI *medicamenti maceratiui pettorali, chiamati da Greci Eclegmi, da gli Arabi, Lobochi, & da Latini Lincti, per essere lambettiui, percioche si tolgono lambendo, ouero leccando à poco à poco, sono nella medicina vsitatissimi, & nella sostanza, ò corpo simili à gli elettuari: ma più liquidi però, & mucosi. Ne suona già altro questo nome di loboc (che cosi lobochi gli chiamaremo seguendo gli Arabi, si come quasi da tutti generalmente sono seguiti in questa nominatione) che medicina ispissata, & viscolosa; benche à buona parte di essi lobochi si dia maestreuolmẽte con ingegnosa arte tenacità, & spessezza. Et ci sono de lobochi, à quali aggiungẽdo col mestieri più spessezza di quella, che essi hanno naturalmente, tanto, & troppo diuerrebbono tenaci, che il giusto essere passa-*

rebbono della viscosità debita. Ma il modo di darla à ciascuno lohoc, lo diremo nella istessa sua compositione, & con quel modo medesimo, che è da noi osseruato.

Lohoc di pino di Mesue.

Il Lohoc di pino conferisce molto alla tosse antica, all'asma, allo sputo tenace, et alla constrittione dell'hanelito. A prepararlo, prendonsi di pigne monde dramme trenta: d'amandole dolci, noci abruscate, tragacantho, gomma arabica, liquiritia, & il suo succo, amido, capeluenere, & ireos ana dramme quattro: di polpa di dattoli dramme 35. di amandole amare dramme tre: di mele passulato, zuccharo bianco, & boturo fresco ana onze quattro: di mele spumato quanto basta. Si fa lohoc, & dassene fino ad vn'oncia lambendo.

Osseruatione nel lohoc di pino di Mesue.

Questo lohoc di pino è molto in vso, le descrittioni trouiamo variamente esser descritte, stanno in alcuni testi di pigne dramme venti, & di dattoli dramme venticinque. Et in alcuni altri sta di mele passulato, zucchoro, & boturo ana dramme quattro. Et in altri, et con più verità onze quattro. Lequali varietà consigliate noi con peritissimi Fisici, & vedutole ne migliori testi di Mesue habbiamo conosciuto la descrittione verissima nel modo, in cui l'habbiamo noi descritta. Il dragacantho è noto. Il modo di porlo in questo, & in ogni altro lohoc, doue esso vada, è per uia d'emulsione, laquale si fa fondēdolo ne liquori propri de lohochi, che sieno più quattro volte à peso, che esso tragacantho, ne quali mollificato, che sia, si fregola sopra d'vno staccio, & si raccoglie di sotto, che sia in forma di pasta, & tale si pone ne lohochi: auertendo porloui in vltimo, che sieno essi lohochi freddi, che pel caldo s'ammassaria dentro. Et cosi intenerito si ponerà anchora nel diairis, ch'è pur lohoc, auenga che sia posto ne gli lettuari. Il mele passulato è mele semplice, ma virtuificato con sostanza, & virtù dell'vua passa. Il modo di farlo trouiamo in varie guise esser descritto. Alcuni bollono l'vua passa, & il mele insieme, & poscia colato l'adoperano. Altri cuocono l'vua passa da se in pura acqua a buona cottura, & ne tranno la polpa per staccio, & la meschiano con mele à peso eguale. Altri bollono due parti d'vua passa, con parte sei di pura acqua alla sua consummatione, & spremono poi l'vua, & per vna parte, che sia essa spremitura, ne meschiano due di mele. Altri vogliono, che la spremitura sola dell'vua cotta à buona cottura, & ridotta à conueneuole spessezza sia il mele passulato. Noi giudicatolo in altro modo migliore, tale lo componiamo. Togliono due parti di decottione d'vua passa diuenuta col bollire à forma di sappa, & la meschiamo con vna parte di buon mele sopra à fuoco ben lento, tanto che piglino insieme corpo durabile. Et è questo virtuosissimo, & si può conseruare per lungo tempo. La quantità poi del mele bianco, & spumato per tutta la compositione non serà manco di due libre, che tanto basterà à dare il corpo, il liquido, & la spessezza, che si conuiene à si fatto lohoc. L'aggregatione, & modo di comporlo tutto è da noi cosi primamente osseruato. Poniamo nelle due libre del mele detto spumato le pigne, l'amandole, le noci, i dattoli, & il dragacantho mollificato, pestati tutti in mortaio di marmo, & passati per staccio, tenendo in vltimo il tragacantho, & il mele passulato. Il boturo non ve'l poniamo mai, per fare egli sporca, & ingrata in breue la confettione. Poi messigli sopra il fuoco, perche s'aggreghino bene insieme, mescedandogli tuttauia con vn legno, v'aggiungemo pu-

gemo pure all'hora il zucchero fino poluerato sottilmente, & tutte l'altre specie. Nellequali noi à più delicatezza vi poniamo la liquiritia in polue in luogo del succo. Le due libre del mele, che habbiamo noi detto, sono bastanti à tutta la confettione, ne si dee credere al Villani special di Napoli, ilquale nel suo libretto scriue, che la quantità sufficiente di esso mele debbia essere di libre quattro. Il Suardo la scriue di libra vna, & onze cinque, & meza.

Lohoc sano, & esperto di Mesue.

Il Lohoc sano, & esperto fa valentemente alla tosse; & alla raucedine della voce, per frigidità, & flemma grossa congelata nel petto, & nel polmone. Fassi cosi. Toglionsi di cinnamomo, hissopo secco, & liquiritia ana onza meza: giuggiole, & sebesten ana trenta: di fichi secchi, & datoli carnosi ana onze due: di fien greco dramme cinque: di capel venere manipolo vno: di seme d'anisi, di finocchio, di lino, ireos, & calamento ana dramme quattro. Si fa d'ogni decottione in libre quattro di pura acqua fino alla consumatione della metà, & si cola: nellaqual colatura si mettono di peneti libre due: & tanto si cuocano, che spessiscono, come mele. Poi vi s'aggiungono pigne mondate dramme cinque: di mandole mondate, liquiritia, tragacantho, gomma arabica, & amido ana dramme tre: d'ireos dramme due. Et stangheggiasi ogni cosa insieme infino à tanto, che'l medicamento si macera, & si faccia bianco, & dannosene lambendo dramme cinque.

Osseruatione.

Questo lohoc sano, & esperto è vsitatissimo, & nobile tra tutti gli altri lohochi, & il più famigliare. La compositione è di Mesue, et tutta chiara. Si auertirà però di darli il tragacāto molefatto, ma sia il medicamento freddo, accioche nō si ammassa.

Lohoc di papauero di Mesue.

Il Lohoc di papauero, & chiamasi diapapauero, gioua grandemente alla tosse, & all'asperità della gola, cagionate da catarro caldo e sottile. Fa allo sputo liquido, & doue è bisogno d'ingrossatione, & maturatione; conferisce anchora alla febre calda, & al dolore del petto, & al pleuresi, fassi cosi. Piglansi di papaueri bianchi dramme vinticinque, mandole dolci, & scorticate, pigne monde, gomma arabica, tragacanto, & succo di liquiritia, ana dram. dieci: di amido, dramme tre, di seme di porcacchia, di lattuca, & di cotogni ana dramme quattro: di zaffrano dramma vna: di peneti onze quattro: di siropo di papauero quanto basta. Et sia propriamente fatto esso siropo di capi di papaueri bianchi, & negri, & seme di lattuca, & fiori di viole.

Osseruatione nel lohoc di papauero di Mesue.

Questo lohoc di papauero, ouero, come dice l'auttore, diapapauero, è molto in vso, & intendasi per l'vno, & per l'altro nome, quantunque vogliano certi, ch'altro sia lohoc di papauero, & altro diapapauero: ilche auuiene pel diapapauero di Nicolò. Scriuono diuersi auttori, & l'istesso Mesue, altri lohochi di papauero, & diapapaueri à questo differenti, liquali non si costumano. Il siropo col quale và confettato, osseruiamo noi di farlo à questo modo. Pigliamo di zucchero, & peneti per ciascuno libra vna, che tanto è giudicato da sapienti la quantità sufficiente, & dissoluiamo con onze tre di decottione, fatta di capi di papaueri bianchi, & negri, frappati per ciascuno se sieno secchi: ma verdi onze quattro di seme di lattuca, rotto grossamente onze vna: di fiori di viole onze vna è meza: di acqua pluuiale,

ouero di

ouero di fonte libre cinque. Ritornati à cuocere fino che scemi à libre tre, & cotto à buona consistenza, & grossezza di siropo, vi mescoliamo dentro l'amandole, le pigne, i peneti, & il tragacanto mollificato, col decotto del siropo, & fatto d'ogni cosa corpo, stangheggiandoli benissimo, vi aggiungiamo le polui, & li semi pestati nel mortaio. E perche mal volentieri essi semi per esseruene de stoppatizzi si pestano, è dibisogno pestandogli, fregarli con le mani giu da vno staccio, più tosto di seta raretto, che fisso. Alcuni espositori hanno esposto il siropo di altra compositione.

Lohoc di squilla di Mesue.

Il Lohoc di squilla è vtilissimo à coloro, à cui gli abbonda materia grossa, & viscosa nelle parti dello spirare, dallequali facilitandola la caccia fuori. Gioua alla difficoltà dell'anhelito, alla doglia del petto, & à quella della costa. Parasi à questo modo. Si prende di succo di squilla, & mele spumato per ciascuno parte conueniente, & insieme si cuocono fino, che vengono à sostanza di lohoc, & s'vsa lambendo.

Osseruatione nel lohoc di Mesue.

Questo lohoc di squilla è in vso. Il modo di comporlo è chiaro nella propria descrittione, quantunque si contrasta molto (come in questo luogo diremo) della portione del succo delle squille, & del mele. Si spreme esso succo dalle squille dopo, che sieno ben feruentate nel forno, ouero sotto le braggia: la feruentatione fassi, accioche la tenacità, & viscosità di esse squille si smongia, & n'esca con facilità il succo, & à fine anchora di reprimere, & leuare via le parti sue nociue. Deono però essere dette squille mentre si feruentano vestite d'vna tunica, ouero crosta di pasta à torno, laqual crosta, cotta che sarà, seranno le squille feruentate, & arrostite. Il contrasto che habbiamo detto, che è nella portione del succo, & del mele, è che alcuni vogliono, & il Villani massimamente nel suo libretto, che'l succo non sia se non del mele, & allegano, se l'auttore hauesse voluto, che fossero stati di pari quantità, haurebbe detto nel chiudere la loro classe ana parte eguale, & non conueniente: & aggiungono, che la squilla è incisiua, vlceratiua, adustiua, & attratiua: parti tutte maligne. Altri opponendosi vogliono, che la parte conueniente di esso succo sia pur tanto, quanto il mele. Altri, et con questi à piaceuolezza d'esso lohoc ci accordiamo noi, tolgono due parti di succo, e tre parti di mele, & confettano il lohoc. Dell'openione c'habbiamo detto d'alcuni, ch'è si componga d'vgual parte di succo, & mele: diciamo non esser mal modo, anzi Galeno istesso l'ha laudato in tal portione, parlãdone di mente d'Asclepiade in persona d'Antonio Musa così dicendo. Il succo tratto dalle squille, & mele attico d'vna istessa misura fatto sul fuoco medicamento è salubre alla materia grossa, & viscosa nel polmone, & alli pleuretici, alli asmati, & à gli vecchi ma nuoce alla febre calida.

Lohoc buono all'asma di Mesue.

Il Lohoc buono all'asma, alla tosse antica, alla constrittione de l'ambelito, & che sottiglia l'humor grosso, si fa così: si taglion di squilla arrostita dram. quattro: d'ireos, dramme due: d'hissopo, & marrobio ana dramma vna: di mirrha, & zaffrano ana dramma meza: di mele quanto basta.

Osseruatione.

Questo lohoc è vsitato d'alcuni Medici, Mesue lo descriue nell'antidotario alla distintione de' lohochi, & nel capitolo anchora dell'asma. Vogliono alcuni che

ni che la squilla non sia più di tre dramme, per essere così scritta nel capitolo allegato dell'asma.

Lohoc di polmone di volpe di Mesue.

A fare il lohoc di polmone di volpe, si piglia di polmone di volpe essicato, succo di liquiritia, capel venere, seme d'anisi, & seme di finocchio parte eguale per ciascuno, & confettasi con zucchearo cotto in acqua, ouero succo di mirti, col quale è più confortatiuo.

Osseruatione nel lohoc di polmone di volpe.

Questo lohoc di polmone di volpe è esposto da Mesue nel capitolo del tisico, secondo la mente di Galeno, per vna delle medicine di mirabile giouamento, laquale raduna la virtù mondificatiua, & confortatiua del polmone. Sono alcuni, che osseruano vn'altro lohoc di questo nome, ilquale è magistrale, & gli attribuiscono non poca facoltà ne gli asmatici, & tussienti per fredezza, & à chi sputa marcia, & à tutte le difficoltà dello spirare. La discrittione è questa.

Prendono d'ireos, liquiritia, hissopo secco, e tragacantho ana dramma vna: di pulegio, cinnamomo, gengiouo, cubebe, seme d'ortica, anisi, amandole dolci, fichi secchi, & dattoli ana scropoli due; di polmone di volpe dramme sei: di zucchearo dissolto con decottione di capel venere, di liquiritia, d'hissopo, e pulegio, onze sei, et fanno il lohoc. Il modo di comporre il primo di Mesue, è tale. Si pesterà sottilmente il polmone, succo di liquiritia, il capeluenere, li anisi, & il finocchio. Poi per ogni parte, che sieno tutti insieme, si torrà il zucchearo più quattro volte, & si cuocerà à debita cottura con acqua pura, ouer succo di mirti, che è assai migliore, per esser (come dice l'auttor) più confortatiuo. Et così cotto, si stangheggierà nello stagnato, e daransigli le polui à poco à poco, & serbarassi. Et quando non si potesse ridurre il polmone, & il succo di liquiritia per non essere ben secchi, si pesteranno nel mortaio di bronzo, & si mollificaranno insieme con succo de mirti à modo di pasta.

Lohoc d'aglio di Mesue.

Al Lohoc d'aglio prendonsi d'aglio mondato onze sei: e si cuocono in decottion di ceci, & hissopo secco: si colano, e si pestano benissimo. Poi con mele, e boturo per ciascuno onze sei, si fa lohoc, cuocendolo à fuoco lento.

Osseruatione nel lohoc d'aglio.

Questo lohoc d'aglio è detto da Mesue nel capitolo della tosse humida, & egli lo accerta prouatissimo alla tosse flemmatica, & in maturare la sua materia. Et noi similmente possiamo far fede, che essendo in villa facessimo questo lohoc da vn nostro amicissimo oppresso da tosse, & da flemma intensa, ilquale vsandolo con buonissimo successo se ne liberò in breue. Onde auenne, che ogni tussiente à lui ricorreua per questa Medicina.

Lohoc di farfara magistrale.

Il Lohoc di farfara è valoroso in tutte le passioni, e vitij del petto. Però si para à questa guisa. Toglionsi di radici di farfara onze sei, & si mondano, & cuocono in pura acqua, & si pestano in mortaio di marmo, & passano per staccio. Poi con la lessatura si dissolue di zucchearo libra vna e meza. Et si cuoce à debita spessezza, & così cotto vi si meschiano le radici della farfara passate, e di pigne mondate, e peste onze I. s. di vna passata in polpa onze due, & si fa lohoc. Sono di quegli, che vi aggiungono

giungono di zaffrano, macis, cinnamomo, & garoffani ana scropolo vno, di succo di liquiritia scropoli quattro.

Osseruatione nel lohoc di farfara.

Questo lohoc di farfara, ch'ellettuario anchora lo chiamano alcuni, è molto in vso, & al gusto dilettabile: Sono di quelli, & molti, che à più sua delicatezza l'osseruano senza l'aditione delle spetie: e di quelli che lo preparano con vna parte d'esse radici di farfara cotte, e tratte in polpa, e due parti di mele spumato, senz'aggiungerui altra cosa.

Diadraganthо frigido di Nicolò.

Il diadragantho frigido fa valentemente à tutti i difetti del petto, e del polmone nati da caliditá, e siccità: & è vtilissimo à gli bettici, a i pleuritici, a i peripleunomici, & a i tisici. Vale ad ogni tosse, & asperità di gola e di lingua, prodotta da catarro calido, e secco. Ordinasi cosi. Piglansi di dragacantho bianco onze 2. di gomma arabica bianca onze 1. & dram. 2. d'amito dram. 4. di liquiritia dram. 2. di seme di melone, di citrullo, & di cocumero ana dram. 2. di peneti onze tre: di canfora scrop. mezo: di siropo violato quanto basta.

Osseruatione nel diadragantho frigido.

Questo diadragantho frigido, cosi detto pel draganto, del quale n'ha egli la virtù principale, & è frigido à differenza di altri diadraganthi nominati caldi da Nicolò Alessandrino auttore anco di questo, & Giberto d'Anglia, e dal Preposito, e da più altri, che non s'osseruano, è costumato molto. Nicolò di Salerno descriue questo frigido nel suo antidotario, dalquale l'habbiamo noi tratto, per costumarsi cosi da tutti, com'esso lo descriue. l'Alessandrino vi ha di più seme d'ortica, & di papaueri per ciascuno dramme tre. E la sua preparatione con siropo violato, si come nella descritione è detto à consistenza di lohoc, quantunque, come diremo ne confetti aromatici, si prepara anchora in forma solida. Questo in forma liquida si conserua vn'anno in perfettione. Il modo di comporlo sia ottimamente in questa guisa.

Fassi elettione di dragacantho bianco, & netto, & fondesegli sopra acqua violata più quattro volte di lui à peso, fatta tepida, e tanto vi si lascia, che vi sia diuenuto molle, e tenero. Et pestasi cosi mollificato & si passa per staccio. Poi si pesta la gomma arabica, l'amido, la liquiritia, i semi comuni, i peneti, & tutti da se, che non si potriano pestare insieme. Poi si dissoluono libre due di zucchero, che tanto basta con libre tre d'infusione di viole. Si puo fare in vna notte con onze due di viole secche, non hauendo quella fatta con le viole verdi, & si cuoce benissimo, & stangheggia nel mortaio, ouero nello stagnato, & cominciandosi à freddarsi, e farsi bianco, vi si mescolano tutte l'altre cose, tenendo in vltimo il dragacantho. E perche cosi composto si suol col tempo far troppo tenace, si gli vieta questo difetto col porui il dragacantho poluerato; & non mollefatto.

Diapenidion di Nicolò Alessandrino.

Il diapenidion è vtilissimo à tussienti, a i pleuretici, a i pleumonici, all'asperità delle fauci, & alla voce fioca, & perduta. A farlo si prendono di pigne, amandole, & semi di papaueri bianchi ana dramme due, & scrop. vno: di cinnamomo, gengiono, garoffani, succo di liquiritia, gomma arabica, amido, seme di melone, di cocumero, di citrullo, & di zucca ana dramma vna: di canfora scrop. vno: di siropo violato

quanto

quanto basta. La confettione facciasi propriamente à questo modo. In libra vna di pura acqua si bolliranno onze tre di viole fino alla consummatione della terza parte, & colarassi. Nellaquale colatura si cuocerà libre vna di zucchàro à giusta consistenza di mele. Poscia così diuenuto, & bene stangheggiato si farà con le specie, con i semi, & con tutte l'altre cose nominate, & con dramme sedici di peneti à modo d'elettuario nel mortaio, & seruasi.

Osseruatione nel diapenidion di Nicolò Alessandrino.

Questa diapenidione è vsitato molto. La compositione è di Nicolò Alessandrino, & da lui l'habbiamo tratta fidelmente. Nicolò di Salerno la descriue nel suo antidotario non molto à questa differente: ma con vn modo certo fantastico, & confuso di comporla, l'Alessandrino hà di viole dramme tre, & di peneti dramme sei. Ilche tenuto da noi per errore: habbiamo con miglior lettera scritte le viole onze tre, intendendole però fresche, che essendo secche bastarà vn'oncia sola, & li peneti dramme sedici. Il modo ch'osseruiamo noi nel comporlo è tale. Pestiamo primamente nel mortaio di bronzo i semi del papauero, & ne trahemo il latte stemperandogli, & spremendogli con acqua di viole. Et con esso latte stemperiamo le pigne, le amandole, & i semi comuni, pestati sottilmente, liquali poscia meschiamo nel siropo cotto, & stangheggiato debitamente, aggiungendoui per tutte l'altre cose. Sono di quegli, che ne rimuouono il cinnamomo, il garoffano, & il gengiouo per trarlo à temperanza più frigida.

Mistura ò elettuario pettorale.

A far mistura, ouer elettuario pettorale, si toglion di polue di zucchàro bianco disciolta, e cotta con basteuole quantità di decottione pettorale libre due: di peneti onze sei: di zucchàro candido onze tre: di specie del diadraganthо frigido oncia una, e meza: di zucchàro violato, & boraginato ana onze tre: di siropo di liquiritia, & oximel semplice tanto per ciascuno, che bastino à darle formatione di lohoc.

Osseruatione.

Questa mistura, ouero elettuario pettorale è veramente antidoto dignissimo, & è molto vtile al morbo latterale, & all'altre indispositioni del petto, si da fra'l giorno fuori di pasto à poco à poco lambendo. Ne cui difetti vale egli sommamente, & più, quando la mattina à buona hora auanti che si tolga, sia datto vn bicchiero di giuleppo lungo pettorale poco caldo. Il modo di farlo è questo che segue.

Giuleppo lungo pettorale.

Si piglia di viole, seme di melone, vua passa, capeluenere, & orzo mondato ana manip. mezo: sebesten dieci, giuggiole dodici: dattoli tre, fichi due: prune dodici. Fassi d'ogni cosa decottione con acqua pura, & colasi, & per ogni tre libre, che sia netta, vi si pongono di peneti onze tre: di siropo violato, & oximele semplice ana onza vna, e chiarificasi questo giuleppo lungo pettorale, detto così lungo, ò dalla lunghezza dell'acquosità: & pettorale per essere profitteuole, e valoroso ne casi, & indispositioni del petto. E vsato da noi, & da nostri amici, à quali l'habbiamo noi insegnato. Dassi anchora senza la mistura pettorale, da ogni hora, tepido, ò freddo, come più piace à gli infermi.

Amandolata per nobili.

A fare amandolata per nobili, trahansi da due onze d'amandole mondate onza sei: di latte cō acqua d'orzo, ouero di viole, colquale si dissolueno onze due di peneti,

dentro

dentro vi s'insuppano fettucie di buon pane arrostite allhora allhora, & si mangiano la sera, nanzi si vada à dormire, spargendoui sopra, s'ella vi piace, polue di liquiritia in poca quantità sottilissima. Et è questa tale amandolata ouero suppa, come si può chiamare dilettabile molto, & pettorale.

Il fine de gli Lohochi.

DISTINTIONE NELLE CONSERVE, ET CONDITI.

I Fiori, i frutti, i semi, le frondi, gli stipiti, i surcoli, i torsi, le radici, & le scorze d'alberi, & d'ogni pianta riseruati, & conditionati nel proprio, & in miglior essere ò con mele, ò con zucchAro, ouer con sappa, ò con aceto, ò altro liquore si chiamano conserue, ouero conditi. Dellequali quantunque all'osseruatione nostra bastassero solo i medicinali; ne diremmo nondimeno anchora, & di quelli massimamente, che ad vso di cibo dilettabile sono più costumati, & anco più famigliari.

Zuccharo rosato di Mesue.

Il zuccharo rosato conforta lo stomaco, il cuore, & le viscere, & conferisce molto alla loro mollificatione, & alla melanconia. Si fa così. Prendesi di foglie di rose rosse, ouero bianche, che non sieno troppo acerbe, ne troppo mature, la quantità, che si vuole: e si spandono in luogo ombroso per tanto spatio, che comincino à smoscirsi, e perder l'humidità loro escrementosa. Poi si pestano benissimo in mortaio di marmo, se glie aggiunge sopra di zuccharo bianco più tre volte à peso, che sieno esse rose, & così fatte. Il zuccharo rosato, si pone in vaso di vetro, ouero di terra ben vitriato, coprendolo con carta di pecora, & si lascia al sole per tre mesi, agitandolo ogni giorno spesse volte. Altri sono, che fanno questo zuccharo con rose serrate, cioè in bottoni, & questo è più stittico. Et altri sono, che non pestano le rose: ma le tagliano minutamente con le forbici, & le meschiano col zuccharo, & l'inuasano, & lo fanno stare al Sole.

Osseruatione nel zuccharo rosato di Mesue.

Questo zuccharo rosato in tre modi è descritto da Mesue nel suo antidotario. Il primo, & il secondo si son sempre osseruati da ciascuno, & s'osseruano anchora hoggidì da molti. Le rose per questo zuccharo seranno rosse di vera rossezza, & non le incarnate domestiche, che di queste sono migliori le campagnuole per non tenere in se facoltà solutiua: ma la stittica sola confortatiua, con l'humidità appresso rinfrescatiua.

Zuccharo rosato magistrale.

A compor zuccharo rosato in altro modo, togliesi di rose rosse impassite all'ombra, & disongiate libra vna: di zuccharo libre tre, chiariscasi esso zuccharo, & si cuoce tanto, che toltone vna goccia così caldo su la punta delle dita, & strofiandole fileggia, & s'appallotta, si come quando è cotto da manuschristi. Nel quale essere peruenuto, ò poco innanzi siano pestate, ò con subita prestezza, & senza intermissio

ne pestansi

ne pestansi le rose, & meschiansi col zucchare detto, rompendouele dentro con vno mescolo, ouero spatola, et con destrezza tale, che il zucchare non s'imbianchi. Auertendo di leuarne il fuoco tosto che siano rotte. Et cosi mentre che è caldo si butta ne' baratoli, ò vasi suoi, non lasciando, che si raffreddi nello stagnato. Percioche non haurebbe poscia quella grana per dentro; ne quel lustro, che suole hauere. Et se cosi nel vaso si porrà per tre, ò quattro giorni al sole, uerrà anchora più bello, per quella goccia, che le si crema di sopra splendida, lustra, & rubiconda.

Osseruatione nel zuccharo rosato magistrale.

Questo zuccharo rosato quello ch'osseruiamo noi, & che osseruano molti, & molti altri anchora. Auenga che molti iniqui, & ignoranti mossi più tosto dal non sapere, & dall'inuidia, che da alcuna altra ragione nol vogliono credere, ne concedere per esser egli d'inuentione nuoua: ch'à loro pare che tanto non possano sapere i moderni quanto habbino saputo gli antichi. Nel che molto s'ingannano, essendo hoggidì vie più, che mai non sol corretta la medicina (mercè dello studio, & arte de i Medici illustri, & saggi Speciali) ma anchora ciascuna altra arte ascesa è quella perfettione, che forse sia mai stata, si come bene da se steße ne fanno l'opere chiarissima fede. Dannano costoro questo zucchero rosato per essere egli fatto al fuoco, parendo loro senza altro considerare, che non habbia egli la proprietà medesima, & la facoltà di quello fatto al sole. Et dicono anchora, che gli Speciali di Napoli suoi inuentori non da bontade indutti, ma d'auaritia, hanno ritrouato questo modo di zuccharo, à fine solo di poterlo fare con ogni sorte di rottame di zuccharo, difetto, che non crediamo noi, che sia in tutti gli Speciali di Napoli, anchora che di tale fatto con vitiosa arte se ne vegha gran copia su molte fiere: ma solamente in quelli più cupidi del danaro, che dell'honore. Al cui vitio, & difetto rimediarà benissimo ogni Speciale, nol comprando da tai venditori, ma facendoselo da se steßo, poscia che l'arte, & il modo di farlo è hoggimai notissimo à ciascuno. Noi fattolo ad alcuni nostri amici, & perche lor sia & di gusto, & di colore più piacciuto habbiamo ad vna libra, che sia stato il zuccharo, & propriamente nella fin della cottura posta onza vna di succo di rose rosse tratto subito subito, & non datoui più di onze tre di rose peste, come habbiamo detto senza intermissione, & con onza meza di succo è ancora bellissimo. Ma lo spruzzarui nella fine alcune goccie di succo di limone, trappassa ogni altra cosa à fare questo bello, & di quel chiaro colore, che tragge al viuace incarnato.

Altro zuccharo rosato magistrale.

Pertugiasi nel fondo con vno aguliolo vn pane integro di zuccharo fino, & nel forato si mette vn grano, ò due di muschio, & altra tanta ambra, stemperati prima amendue con poco di succo di rose rosse fatto allhora, Et mettesi eßo pane al Sole, & diuenuto ben caldo, si caua cõ prestezza il succo di rose rosse, et si pone in vn sacchetto di tela, & si acconcia in modo, che ei cada à goccia à goccia sopra il zuccharo, & inzuppato, che sia bene del succo, & efficcato si leua, & serbasi dignissimo.

Osseruatione.

Questo zuccharo rosato è nuouo, & molto aggradeuole al gusto, & vale, come gli altri. Il succo delle rose deue esser tratto, si come nella descrittione è detto, con prestezza, & cosi fresco esser posto nel sacchetto, che coli sopra il zuccharo nell'hora massime che'l Sole è più potente: acciochе resti di colore più viuace. Altri zuccha-

ri rosati

ri rosati si fanno anchora, come in forma solida con zuccharo, & succo, & in morselli, & in impronti pur con succo, & zuccharo, & con rose peste anchora. I quali modi essendo assai noti, non vi occorre sopra altro da dire. Sono tutti i detti zucchari (quantũque nel gusto habbino alcuna differenza) d'un medesimo potere, & valore.

Zuccharo violato di Mesue.

Il zuccharo violato estingue l'infiammatione della colera, & la sete, & seduce il ventre. Vale à pleuresi, all'asperità & siccità della gola, & della canna del polmone, & alla scharantia, & simili passioni. Si fa al modo istesso, che si fa il rosato: ma è però bisogno che s'impassiscano le viole più delle rose all'ombra, & stieno più anchora al Sole confettate col zuccharo.

Osseruatione nel zuccharo violato.

Questo zuccharo violato è vsitatissimo. Si fa al modo del rosato. Le viole si fanno più impassire all'ombra per cagione, che da essa si risolua la superflua & escrementosa humidità, & per tale passezza son di quella più ottima perfettione, che mostra Mesue nel principio del lor capitolo.

Zucchari buglossato, & boraginato.

I zucchari buglossato, & boraginato confortano egualmente il cuore, & sanangli il suo tremore, e'l sfinimento. Giouano oltre modo à gli smanianti, & melanconici. Osseruasi nel fargli il modo medesimo che si fa nel violato.

Zuccharo rosmarinato di Mesue.

Il zuccharo rosmarinato conforta il cuore, lo stomaco, & il ceruello, & caccia la ventosità. Si fa con i fiori del rosmarino nel modo, che si compone il rosato.

Osseruatione nel zuccharo rosmarinato.

Questo zuccharo rosmarinato, ouero conseruua d'Anthos, che cosi è detto ancora, è descritto da Mesue nel suo antidotario sotto nome di zuccharo d'achilil, che'l medesimo suona secondo la vera intentione, che anthos, cioè fiori di rosmarino. Alcuni hanno istimato che per tal nome questo zuccharo sia il boraginato, per non l'hauere Mesue dietro al buglossato. Descriue Nicolò Miresio nel suo antidotario vno elettuario, ouer confettione di dianthos, per la quale seranno auertiti gli Speciali non prendere l'vno per l'altro, essendo differenti, benche il dianthos di Nicolò (quantunque sia molto degno) non tanto, come il zuccharo sia vsitato. Noi nondimeno à sodisfatione d'ogn'vno qui sotto breuemente diremo esso dianthos nel modo istesso, che è detto da Nicolò con le sue proprietà, & virtù.

Dianthos di Nicolò.

Il dianthos soccorre à gli afflitti da passione di cuore, gli infermi da elefantia, & gli oppressi dal cattaro. E contra à gli affetti dell'animo, & al sfinimento del cuore. Et è oltre à questo aiuto grandissimo ad ogni imbecillità del corpo, & del cuore. Si compone cosi. Di fiori di rosmarino onza vna: di rose, viole, & liquirita ana dramme sei: di garoffani, spigo, noci moscate, galanga, cinnamomo, gengiouo, zedoaria, macis, legno aloe, cardamomo, anisi, & aneti ana scropoli quattro: di mele quanto basta. Dassi à chi è senza febre con vino, & à febricitanti con acqua frigida.

Altri zucchari, ouero conserue, e conditi s'osseruano oltre a i detti: de quali ne sono di fiori, & d'herbe, & di radici. Quelli di fiori, & de herbe, si fanno ad vn modo istesso, & similmente quelli di radici: ma innanzi ch'esse radici si meschino col

zuccharo.

zucchàro, si cuocono in pura acqua, & si pestano in mortaio di marmo, ouero si tappellano minutamente sopr'à d'vna tauola di legno col coltello, & si paßano anco pel staccio. Et se si trouano abbombate d'acquosa humidità, si spremono, & poi si cuocono col zucchàro, ò mele, ouer cotto che è il zucchàro, ò mele debitamente, vi si meschiano esse radici fatte in polpa. Et sia sempre ò'l zucchàro, ò il mele alle radici tripartito nel peso. Alcuni per renderli più aggradeuoli gli danno nel fine della cottura buon condimento con polue di canella, ò di garoffani, ò di gengiouo, ò di altre specie. Sono queste conserue di fiori oltre alle dette, quella di fiori di fumiterre, di cicorea, di persichi, di hissopo, di saluia, d'eufragia, di malua, et di ginestra. Quelle d'herbe sono di capeluenere eleggendone le frondi più verdi, lasciando i duri capilamenti, & di acetosa. Quelle di radici sono di enola, d'acori fluuiali, & di maluauisco, benche questo vltimo sia poco in vso. Le facoltà di ciascuno per non vscire dell'ordine principiato qui sotto le diremmo ad vna per vna.

Conferisce il zucchàro di fiori di fumiterre alla cholera, à gli humori adusti, et alle sue infermità, si come è rogna, scabbia, lepra, volatiche, & simili. Mondifica il sangue, & lo chiarifica, conforta lo stomacho, & il fegato.

Il zucchàro di fiori di cichorea fa à melanconici, & à cholerici.

Quelle di fiori di persichi purga la cholera, & l'acqua de gli hidropici.

Vale il zucchàro di fiori d'hißopo all'asma, alla tosse, alla strettura del petto, al catarro, & à difetti del polmone.

Conforta il zucchàro di fiori di saluia al ceruello, gioua alli paralitici, à gli epileptici, & alle donne grauide, che patiscono i flussi della humidità della madrice.

E contro il zucchàro di fiori d'eufragia ad ogni difetto de gli occhi, leua ogn'impedimento, ch'offusca il vedere per cagione di materia frigida, & grossa.

E vtile quello di fiori di malua all'interiora, alla vesica, & lenisce.

Prouoca il zucchàro di fiori di me[illegible] all'orina, frange la pietra delle reni, & della vesica, & non vi lascia indurre materia. Vale alle scroffole, alle posteme della milza, alle sciatiche, alle podagre, & al dolor delle reni.

Il zucchàro di capeluenere vale al pleuresi, à gli affetti del petto, & del polmone, gioua molto alla melanconia, & alla cholera roßa.

E sanissimo quello d'herba acetosa à gli cholerici.

Conforta il zucchàro di radici d'enola lo stomacho, & le membra della nutritione, e vale alla flemma.

Fa il zucchàro d'acori all'infermità del ceruello, & delli nerui, & vale à gli affetti flemmatici.

Gioua grandemente il zucchàro di radici di maluauisco all'asma, alla toße, alla strettura del petto, & al catarro.

Mirabolani cheboli conditi.

Li mirabolani cheboli conditi confortano lo stomacho, incitano lo appetito, fanno digerire, aumentano l'intelletto, & la parte rationale dell'animo, chiarificano il vedere, generano à chi gli vsa allegrezze, & fanno ringiouenire. Condisconsi cosi. Pigliasi de cheboli la quantità che si vuole, & con vno ago si pertugiano à torno à torno, & s'infondono in molta acqua, & si mettono al Sole, tanto che si gonfino, & che s'humettiscano, & tali diuenuti, s'immergono in quantità baste-

uole di zucchero giuleppato con pura acqua. Nelquale stati, che vi sieno due, ò tre giorni: & che la loro acquosità sia vscita nel zucchero, & fattolo acquoso si leuano via. Et di nuouo si ricuoce il zucchero pure à forma di giuleppo, & freddo che sia, vi si pongono dentro i detti cheboli, & d'indi à tre gioni bollono con agilità in detto zucchero, & si riseruano in vaso vitriato.

Sogliono alcuni pure con industria, & è il modo di Mesue) dopo che sieno stati essi cheboli à molle, & al sole, leuargli dell'acqua, & sepelirli in humida arena distanti l'vno dall'altro, infondendo sopra alla detta arena (accioche meglio essi mirabolani s'humettiscano, et si faccino teneri) acqua fresca, i quali poi humettati, gli lauano, & gli rasciugano cõ vna touaglia, et gli condiscono con zucchero, come è detto.

Osseruatione ne mirabolani cheboli.

Sono questi mirabolani cheboli conditi signorili, & vsitati. Al modo anchora della loro conditura si possono condire, & confettare i mirabolani emblici, & citrini, & il gengiouo: benche si fatte specie di conditi sia meglio hauerle da Vinetia, d'onde s'hanno confettati mentre sono freschi; che assai meglio sono, che confettati per humettatione. Sono di quegli, che osseruano di condire il gengiouo col capitello à questo modo.

Pigliano di gengiouo bianco la quantità, che vogliono, & lo nettano dalla cotica di sopra leggiermente. Poi togliono il capitello, che è lisciuio fatto d'acqua, & cenere, & calce, & vi insuppano dentro panno di tela, nelquale poi, come è bene insuppato, inuolgono il gengiouo dentro, & lo vi lasciano per dieci, ò dodici, ò quindeci giorni, tanto che se humettisca bene. Et se il panno si rasciuga fra quei giorni, lo ribagnano col detto capitello, & humettato che sia il gengieuo lo confettano col zuccharo giuleppato, nel modo che habbiamo detto, hauendolo però prima assai bene lauato in pura acqua, & tanto, che ella n'esca chiara. Ne mirabolani noi osseruiamo nel fine della loro humettatione, & innanzi, di porgli nel zucchero, & fargli bollire d'vn bollore solo in acqua pura, & questo à fine che meglio s'intenerifcano, & lascino parte della loro molta asprezza, & questo anco facciamo nel gengiouo, accioche perda del molto mordace, & parimente anco ne mirabolani, mentre stanno al Sole, gli mutiamo l'acqua di giorno in giorno. Perche poscia confettati, & toltogli detto vitio, sono tutti di miglior gusto, & più saporiti.

Gli emblici conditi rimuouono l'humidità dello stomaco, & lo confortano, & ricogliono insieme la sua virtù.

I mirabolani citrini conditi confortano lo stomaco, il fegato, & il cuore. Fanno buon colore, rendono buono odore di tutto'l corpo. Generano allegrezza, ringiouenifcono, conferiscono all'hemorrhoidi, alla acuità della colera, & alla melanconia.

Il gengiouo condito sana la stemperanza frigida, & humida dello stomaco, & la tarda, & deprauata concottione conuertita pel cibo corrotto in crudità, & ruti acetosi. Corregge la lubricità delle viscere. Dissipa la ventosità, & con subita distributione fa passare lo alimento al cibo al fegato per il corpo.

Marene condite.

Le marene condite estinguono l'ardore della sete nelle febri ardenti, & incitano l'appetito, paransi cosi. Prendansi di buon zucchero libre quattro, si chiarifica con acqua, & si cuoce à cottura conueneuole di manuschristi, & cosi cotto vi si pongono

dentro

dentro marene elette, & monde, se si vuole de i piccioli libre sei. Et cosi insieme tanto che si cuocono, & che'l liquore sia diuenuto gielo (che all'hora bene si conosce, che gettatone vna goccia s'vn tondo, ò s'vn legno non scorrerà & che poi tagliandola, rifreddata che sia, col coltello, si partirà benissimo distaccandosi, & restando netto il coltello) con destrezza cosi cotte s'acconciaranno ne vascelletti, ò bicchieri di vetro, ò di terra, serbansi.

Si possono anchora condire col zucchero poluerato alla portione detta senza altrimente chiarificarlo: ma cosi fatto in polue mischiarlo con le marene, & osseruarui la cottura, & l'arte detta.

Gielo di marene.

Il gielo di marene puo il medesimo, che le marene condite; però à farlo toglionsi di zucchero buono, & sodo libre quattro, si chiarifica con poca acqua, & si cuoce à cottura di manuschristi, & cosi cotto sopra al fuoco, vi si mette succo di marene tratto di fresco libre cinque. Et si cuocono à consistenza di gielo, & gettasi, cotto che è, ne gli impronti cerchiati attorno strettamente con carta, & inunti con olio fresco d'amandole dolci. Et stato che vi sia tre, ò quattro hore, che si possa staccare, si leua con tutta la destrezza, che sia possibile, & s'acconcia nelle scatole. Fassi anchora senza chiarificare il zucchero: ma con pestarlo, & cuocerlo, come è detto.

Diamarinata.

La Diamarinata ha la virtù istessa del gielo. Ma à condirla piglinsi di marene la quantità, che si vuole, & si cuocono in vno stagnato senza liquore alcuno, tanto, che diuengano in molto succo, & sieno crepate benissimo, & si passano cosi cotte giù da vn staccio, & ricogliesi la polpa, con laquale per ogni tre parti, che ella è, vi meschiano di zucchero chiarificato, con poca acqua, & cotto à perfetta cottura, ouero non chiarificato, ma asciuto, & poluerato due parti. Et agitandola tuttauia si cuoca, & si fa confettione à forma d'elettuario, & serbasi ò nelle scatole, ò ne vasi.

Osseruatione nella Diamarenata.

Questa Diamarenata è vsitatissima, & è confettione molto delicata, & appetitiua. Sogliono alcuni cuocere le marene con acqua, & poi trattone la polpa pure pel staccio farne la confettione. Ma à questo modo non tanto si lauda per la molta acqua, che rimane nella sostanza d'esse marene, la qual poi, fatta la confettione, rende molto inespita, & impallidendosi, ne perde in breue la vermiglia viuacità del colore, & diuiene acquosa.

Cotogni conditi di Mesue.

I cotogni conditi fermano il flusso del ventre, & il vomito, confortano lo stomaco, & giouano alla digestione. Si preparano in questa guisa. Si prendono quei cotogni che si vogliono condire, i quali sieno maturi, & non maccati d'alcuna percossa, & cō quella destrezza, che più possibile sia, si nettano dal carcosso; cioè quel duro, c'hanno dentro, doue stanno i semi, & si mondano dalla scorza di fuori. Ponendogli in acqua fresca subito, che s'hanno mondi, accioche non negriscano. Poi si cuocono à due, à tre, à quattro, secondo che potranno capire nello stagnato in zucchero chiarificato con molta acqua. Et creppati, che sieno, si leuano destramente del zucchero, il quale poscia si cuoce à cotura di giuleppo, & rifreddato si pone sopra i cotogni posti in vn vaso di terra ben vitriato, & capace. Et vi si lascia per due, ò tre giorni,

& tal'hora basta vn solo. Poi si ricuoce esso zucchero pure à modo di giuleppo, & come prima fu fatto, si pone con i cotogni nel vaso detto per due altri giorni. Poi insieme col zuccharo si bollono leggiermente, & tanto che la humidità eshali del zuccharo. Et sono di quegli, che gli aromatizano con mosco, & che gli condiscono con mele, & anchora con sapa, & che gli aromatizano con specie aromatice: & altri fanno altrimenti.

Osseruatione ne i cotogni conditi di Mesue.

Sono i cotogni conditi notissimi à tutti, & vsitati molto, quantunque non sieno da tutti confettati ad vn modo istesso: perciochè alcuni gli condiscono integri, & alcuni altri in pezzi: ma questo è di poca importanza fuori che della vaghezza. Questo modo c'habbiamo descritto con gli altri nella sua fine, è di Mesue, & l'osseruano alcuni. Noi à più vaghezza, & forse ancho bontà, costumiamo di condirli in altro modo, & è la conditura à guisa di gielo, & propriamente in questo modo.

Prendiamo de cotogni quanto vogliamo, che sieno ben maturi, & gli nettiamo dalle scorze, se ci pare, & dalle sementi, & ne facciamo pezzi. I quali facciamo cuocere in quantità sufficiente di pura acqua, che sia solamente tanta, che gli cuopra di due dita nello stagnato, doue s'haueranno à cuocere. I quali poi cotti che sieno, & diuenuti ben franti, & il decotto hauendo fatta di sopra vna certa tela quagliata (che all'hora è segno di perfetta cottura, & ch'esso decotto è bonissimo, & che ei tenga del muccilaginoso) lo coliamo cosi puro, mentre ch'è caldo, & lo reponiamo nell'inghistare, ò in altri vasi di terra ben vitriati. Questa decottione con olio sopra si puo per tutto l'anno seruare perfetta, & farne d'ogni tempo gielo. Pigliamo, fatta detta decottione di buon zucchero la quantità che ci pare, & lo giuleppiamo con molta acqua, chiarificando. Et poscia mentre che bolle, & sia però colato, vi poniamo dentro quei cotogni, che bastino ad esso zucchero, ò sieno integri o rotti, come si vogliano. Cotti che sieno, & creppati, ben tumefatti, & il zuccharo venuto à buona consistenza di cottura, vi fondiamo sopra tant'altra decottione detta di cotogni, quanto sia stato il zuccharo alla chiarificatione, & continuando il cuocergli fino che sieno venuti ben colorati, & trapparenti, & vscitane l'humidità, & cotto il zucchero à gellatina, gli acconciamo con destrezza ne suoi vasi, & gli serbiamo: auertendo à questo, che più tosto vi manchi il gielo, che vi abbondi; perciochè poscia di sopra ne poniamo del nuouo, & restano coperti, ne vengono à galla, & sono ancho poi più belli, chiari & lustri. Et se gli vogliono moschati, vi poniamo nella fine della cottura loro il muschio, che ci pare, tritato bene in mortaio, con alquanto di zuccharo, & basta per ogni libra che sia stato il zuccharo, ouero libra vna & meza, grano vno di muschio per essere naturalmente i cotogni odorati d'vna suauità tale, che quasi senza il muschio rendono del moschato.

Cotognato detto gratone.

Il cotognato detto gratone di cotogno conforta lo stomaco, & il fegato, & le viscere, & è di gusto dilettreuole: eccita l'appetito, gioua alla digestione, & ferma il flusso, & il vomito. Onde si togliono que cotogni, che si vogliono, & si tagliano in pezzi, & si mondano bene di fuori, & di dentro. Et si cuocono in tant'altro zucchero, quanto sieno essi stati à peso giuleppato à lungo, & come cominciano

ad arrossirsi di buon colore, & quasi vicini alla cottura, si leuano dal fuoco, & si rompono con muschio, ouero si tagliano come dadi, & ritornatigli sul fuoco, si cuocono à giusta cottura, volgendo destramente, che non s'attacchino al fondo, & che'l cotognato non si sbianchi. Et se benissimo non sarà colorito, si terra spruzzato, mentre si cuocerà, con goccie di pura acqua, ouero succo di cotogni, indugiando la cottura con tale spruzzamento. Et subito che sia cotto, si getta nelle scatole: assetandouelo dentro col battere esse scatole su la palma della mano, & non sieno in tutte piene. La cottura si conoscerà, poscia che buttatone alcune goccie sopra d'vn tondo, & rafreddate si staccaranno, ò che'l medesimo faccino col mescolo, col quale cocendosi esso gratone, ò cotognato si mouerà.

Osseruatione nel cotognato detto gratone.

Questo gratone, ouero cotognato fatto con diligentia, & alla guisa in cui l'habbiamo detto, è oltre la bontà anchora bellissimo, & in Roma al tempo nostro, così lo vedessimo confettare à que Speciali. In Parma nostra patria habbiamo apparato di farlo à miglior modo, & non molto differente da quello nella conditione seconda de cotogni, pel quale è detto cotognato, al gusto più dilettabile, & è come giellatina lustra, & viuace; & è proprio così il modo.

Cotognato.

Pigliamo di buon zucchare chiarificato à lungo, & colato libre due. Nelquale vi facciamo cuocere da tre à quattro cotogni spartiti, & mondati ben dentro, et fuori. Et creppati che siano, & fatti teneri, gli trahemo dal zucchero lasciando pure, che ei si cuoca à cottura di manuschristi: & così cotto vi ritorniamo i pomi, & vi aggiungiamo di buona decottione di cotogni libre due, & seguitiamo il cuocere tanto, che la cottura sia à guisa & essere di gielo: & gli cauiamo così venuti, & gli accommodiamo nelle scatole, ò ne vasi di vetro: & indi à poco vi gettiamo sopra il gielo, che gli cuopra, ouero ve lo poniamo à vn tempo istesso. Et alle volte, se ci pare, rompiamo col mescolo i cotogni quasi nel fine della cottura, nel modo, che è detto nel primo, & ciò facciamo, come quello, che è più scabro, & più sostantieuole. Et senza ancora leuare mai i pomi del zucchero, osseruiamo il cuocergli, & l'ordine tutto detto: & facciamolo, volendo, anchora moscato. Et bastino à questa quantità tre grani di muschio.

Cotognato di mezo corpo.

A cotognato di mezo corpo, & che fassi ne gl'impronti, si pigliano due libre di zucchero buono, & chiarificasi con poca acqua, & si cuoce à buona strettezza, & vi si aggiungono di buona decottione di cotogni libre due: di succo tratto all'hora da cotogni, & riposato libra vna: di polpa di cotogni cotti in pura acqua & passati giù da vno staccio sottilmente oncie sei. Et si cuoce ogni cosa insieme à forma di gielo, & giettasi cotto che sia, & così caldo nelle scatole, o ne gl'impronti, leuandolo dopo, che sia raffreddato destramente.

Cotognato di tutto corpo.

A cotognato di tutto corpo prendonsi quei cotogni, che si vogliono, & si fanno cuocere in pura acqua, & si passano pel staccio, & seruasi la polpa. Poi con l'acqua, con laquale s'haueran cotti i cotogni, si cuocerà quel zucchero, che si vorrà, et cotto che sia ad integra cottura, vi si meschia il doppio della polpa, che si seruò, ben-

che alcuni non ve ne mettano altro che vna parte, & meza di più, & si cuocono insieme à debita cottura.

Osseruatione nel cotognato di tutto corpo.

Questo cotognato di tutto corpo è volgare, & noto à ciascuno. Sono di quelli, che fanno cuocere i cotogni con vino vermiglio, & altri con di quelli, che l'aromatizano con specie elefangine, ò con polue di canella, ò garoffani, ò gengiouo. Altri à più delicatezza, & bellezza fanno questo cotognato in altra guisa. Pigliano della lessatura d'essi cotogni, & succo loro fatto di fresco, & della medesima polpa per ciascuno libra vna, & di zucchar o libre due, & gli cuocono insieme. Altri togliono libre due di zucchar o, & lo chiarificano con molta acqua, & lo colano, & vi aggiungono libra vna di succo di cotogni, & tanti pezzi d'essi pomi ben netti, quanto gli porge la discrettione, & fanno il cotognato, cuocendogli insieme, & stangheggiandogli tuttauia, tanto, che i pomi si rompano bene. Altri indotti d'auaritia non tutto di zucchar o, ma con parte di mele lo compongono. Altri poi, & nelle case massimamente, per minore spesa lo fanno di mele: ma questo non tanto si lauda nell'vso della medicina. Quella maniera di cotognato, che da Medici ci viene ordinato sotto nome di diacitone, possi dire, & estimare, che sia questo di tutto corpo: ma però il più delicato, benche il detto di sopra di mezo corpo sia stimato molto degno, & valoroso.

Cotognato sodo.

A far cotognato sodo si toglie di zucchar o bianco poluerato, & tamigiato libra vna: di polpa sottilmente passata per staccio, di cotogni bolliti, & cotti in pura acqua libre due, s'incorporano insieme in vno stagnato sopra al fuoco, & si fanno cuocere con ageuolezza, tanto, che si conosca per discrettione che sieno à mezo della cottura, & cominci à spiccarsi dallo stagnato, che all'hora è cotto il cotognato. Il quale così cotto si gietta ne gli improntì, ò ne tondi di terra, ò sopra vn marmo asperso di zucchar o, ouero inunto d'olio fresco d'amandole dolci. Et si pone al Sole tanto che si crema, & venga sodo, & non essendo Sole, si pone nelle stuffe, de forni, sin che si sciuga.

Osseruatione nel cotognato sodo.

Questo cotognato sodo è hoggidì tenuto de gli appregiati, che si vsino. Gli inuentori si stima, che sieno stati i Genouesi per la copia molta, che se ne han da loro. Fassi al medesimo modo la persicata, così detta dalle persiche, & puossi similmente fare con fettione simile con polpa di pome appie, & paradise, et altri frutti. I quali poscia così confettati sono nel gusto aggradeuoli, & delicatissimi, & restano nel proprio colore de i frutti, di cui si fanno, & volendo, si possono fare moscati.

Gielo di cotogni.

A compor gielo di cotogni piglian si di zucchar o chiarificato con poca acqua, & cotto à strettezza di manuschristi libre quattro: di decottione ottima di cotogni tratta di fresco, et riposato libra vna: di polpa sottile di cotogni paßati per vna stamegna, & cotti in pura acqua oncie quattro. Si cuoce ogni cosa insieme con agilità à fuoco inuiato, & leuaßene la schiuma caduti che ne sieno i primi bolli, & così poscia in ultimo. Et cotti che sieno, et fatto il gielo, si getta ne gli improntì unti leggiermente d'olio fresco d'amandole dolci, et raffreddato che ui siano

sopra,

sopra, si che si possa staccare, si riuolta su la palma della mano inacquata con acqua fresca, & accommodasi nelle scatole destramente, & serbasi. Si puo fare anchora senza chiarificare il zucchаro, col romperlo minutamente, ouero pestarlo, & questo si cuoce più presto, & si puo fare muscato.

Gielo ad altro modo.

Si cuocono libre due di buon zucchаro poluerato, ouero rotto minutamente con once venti di pera cotogni muccilaginoso; & fassene cotte che sieno, il gielo & improntasi, & serbasi.

Osseruatione.

Sono questi due gieli, c'habbiamo descritti nella compositione, & coloratione differenti: il primo è rubicondo: il secondo attragge al colore de gli istessi cotogni. Più altri modi ci sono di fargli, de quali questi due essendo e per bontà, & per bellezza molto degni, gl'habbiamo voluti esporre. Alcuni, si come habbiamo noi veduto, & inteso, sogliono meschiare ne loro gieli faticcia permistione di muccilagini, come di traganto, & semi d'essi cotogni, & altre viscositadi, & questo fanno forse perche sieno di diuersi colori, & massimamente bianchi. Ma non sono questi cosi puri, & netti, come i prescritti: ne durano si à lungo in perfettione pel vitio delle sofisticherie. Vero è, che i nostri detti anchora, per non hauere hauuto la cottura lunga, & viscosa si sogliono alle volte fra il tempo condire di sopra. Il difetto assai bene si rimoue, & togliesi, se bagnatigli con pura acqua, (& s'è calda, è migliore) si scaldano con destrezza, ouero cosi ammolliti si mettono sotto d'vn testo da torta coperto col suo coperchio con carboni sopra accesi, lasciandoueli tanto, che la condezza si smongi, il che fa presto. Si puo fare anchora il primo gielo, che habbiamo detto, & si mantien col tempo più chiaro senza la polpa de cotogni, & senza succo, & polpa anchora. Et questo facciamo noi, perche si mantien più à lungo chiaro, bello, & rubinato. Puossi anco d'ogni tempo fare questo gielo con decottione d'essi cotogni riseruata nell'inghistare con olio sopra. Si deue nella elettione de cotogni essere accorto: perciòche non tutti sono d'vna maniera, nè fanno il lauoro medesimo. I dritti, che cosi chiamiamo que cotogni di fattezza piatti, lanuginosi, odorati, & più de gli altri meglio compartiti nelle sette, & colorati di vn gialo viuacissimo, fanno i suoi lauori più rubinati, & saporosi, & in virtù più stittichi, che non fanno quegli altri cotogni più grossi, più molli, più lisci, & più pieni di carne, & di succo da tutti chiamati pera cotogni, per somiglianza, che hanno più tosto à peri communi, che à pomi, benche i gieli, & le cotognate di gratone fatte di questi peri paia che hoggidì piaccino à molti, auenga che il loro colore non tanto sia rubicondo quanto quello delle poma. Ottimi, & in tutta perfettione, & bellezza sono anchora i lauori fatti di quella specie di cotogni detti bastardi, conosciuti da tutti, & sono quelli: ò che'l pomo, ò'l pero è annestato, ò su l'vno, ò su l'altro, onde poscia nascendone il frutto tiene della fattezza d'amendue. Questa medesima diligenza s'hauerà nelle marene, ò visciole, ò marasche, che sieno ad eleggerle di buona sorte; perciòche tra loro ne sono, come è noto, di più maniere, le dolci sono più atte à fare gielo, che le brusche, & acetose, per essere di sostanza più grossa, & tenace, inchinata à congelarsi più tosto. Le muze, cioè quelle di mezo sapore, sono più laudate delle

altre, non solamente per l'utile de gli ammalati, ma anchora pel condimento loro, molto aggradeuole nell'uso de sani. Lequali confettate à tutti i modi, che sieno, sono appetitiue, & delettabili. I conditi tutti, che habbiamo detti de cotogni, sono vtilissimi, & accommodati molto allo stomaco, & al cuore, fanno buona la digestione, inducono l'appetito perturbato dalla colera. Giouano al flusso stomatico, a quello del corpo, alla disanteria, allo sputo del sangue, & al vomito. Et mangiati nel fine del pasto fermano i vapori del cibo, che ascendono al capo, & pare, che tengano lubrico il ventre, ma innanzi pasto mangiati, fanno contrarij effetti.

Corniolata.

La corniolata vale à stagnare il ventre, & il flusso specialmente disenterico. Però à farla si prendono corniali maturi, & si cuocono in acqua pura, & trattane poscia la polpa pel staccio, & col brodo istesso, doue seranno bolliti; & zucchero, che sia due parti delle tre, che sia la polpa, si fa confettione, & serbasi.

Osseruatione nella corniolata.

Questa corniolata è vsitata. Alcuni per più sua delicatezza, non à questa guisa la preparano: ma ne fanno gielo col brodo solo, & con zucchero, & l'vsano auanti à tutti gli altri cibi, ouero con la polpa istessa, & zucchero ne fanno sapore, & di questo condiscono le carni, che mangiano più a i flussi conferenti. Si puo la prima ridurre in questo essere con agresta.

Sorbolata.

Alla sorbolata, che vale quanto la corniolata, si tolgono sorbe mature, & lessate in acqua pura, ouero senza lessarle, & è meglio se sieno mizze, & trassene polpa pel staccio, & si fa confettione al modo della corniolata.

Osseruatione nella sorbolata.

Questa sorbolata è vsata da alcuni in difetto della corniolata. Certi hanno descritta questa sorbolata farsi con le sorbe immature: ma non è buon modo per la troppa asperità, & mal gusto, che rende l'asprezza d'esse sorbe.

Pruniolata.

La Pruniolata è vtilissima à gli ammalati, & venie per la facoltà c'hanno le prune d'humettare, & raffreddare, & a conferire alle febri acute, alla constipatione del ventre per siccità, o sia dessiccato da humore colerico: alle infermità di detto humore spegnendone i suoi ardori v'è molto valorosa. Onde si piglia di prune damascene ben mature, non però macere, o mezze la quantità che si vuole, & si cuocono con poca acqua, & trassene poscia polpa pel staccio, con la quale al modo della corniolata si fa confettione con zucchero. Alcuni con la bollitura loro, & con zucchero à giusta portione, ne fanno gielo. Altri integramente le condiscono nell'istesso gielo. Altri pure integre, & fresche le mettano in vn vaso di terra ben vitriato, & v'aspergono à strato sopra strato zucchero poluerato, & fanle stare al Sole tanto, che vengano à perfetto essere, & le serbano. Altri le condiscono pure integre con zucchero semplicemente giuleppato con pura acqua. Et altri con la polpa, & zucchero le cuocono lentamente à guisa di sapore, & l'vsano, & sono à tutti i modi confettate aggradeuoli, & sane.

Osseruatione nella pruniolata.

Habbiamo per la confettione di questa pruniolata, & esse prune, che à più modi habbiamo detto confettarsi, laudate, & elette le damascene, come le più perfette, che ci sie-

che ci sieno di tutte l'altre, ò sieno le vermiglie, ò le bianchiccie, ch'esse damascene vi sono di questi due colori. Appresso alle quali seguono in bontade l'agostane, così dette, simili alle damascene, lunghe à guisa d'vouo. Maturano il mese di Agosto. Seguendo altre sorti à queste bonissime, sode, di buona carne, & di diuersi gusti, & sapori, si come muze, dolci, & acetose, che tutte benissimo, come le damascene, si possono condire, & confettare.

Persichi conditi.

I Persichi conditi confortano lo stomacho, & il cuore, & fanno buon fiato. Onde à farnegli prendonsi di que persichi gialli, come cotogni, & siano duracini, & non offesi da alcuna maccatura, si nettano dalla scorza, & si fanno bollire in zucchero giuleppato à lungo con pura acqua; auertendo di trarli da esso zucchero subito che sieno gonfi, & tumefatti, seguendo pure di cuocere il zucchero, il quale venuto à consistenza di giuleppo, & rafreddato si ripone dentro d'vn vaso con i persichi insieme per vno, ò per due giorni. Poi si ricuoce il zucchero, & fatto freddo, si ritorna su i persichi. Et in vltimo si ricuocono col zucchero insieme adagiatamente, si che ne eshali solo la humidità superflua.

Pera moscatelle condite.

Le Pera moscatelle condite sono aggradeuoli allo stomacho, & al cuore, & vi hanno gran virtù per la proprietà loro aromatica, & odorifera, si confettano così. Toglionsi pera moscatelle, che siano tra'l maturo, & l'acerbo, si nettano dalla scorza leggiermente, & si confettano al modo de persichi. Si può anchora rimanere di cuocergli insieme in vltimo, se'l zucchero vi sarà à tal consistenza, che gli conserua. Alcuni, anzi quasi tutti sogliono nella fine nella loro conditura porre in ogni opera vn stecchetto di buona canella, ouero vn garoffano integro fino.

Cedri conditi.

I cedri confortano lo stomacho, & il cuore, & fanno buona digestione, & grato l'anhelito. Hora à prepararli piglinsi cedri ben maturi, & si mondano dalla scorza di fuori, & dal molle di dentro, & si spartono in quelle parti, che si vuole, & si mettono in acqua pura per quattro, ò cinque giorni, mutandoui ogni dì l'acqua, & anco due volte il giorno. Poi si lessano di tanti bolli solamente, che s'intenerischino, & si faccino trasparenti. Et cotti che sieno, si leuano subito, et si spandono per tanto spacio, che ne scoli l'acqua. Poi se gli fonde sopra di buon zucchero giuleppato dentro d'vn vaso di terra la quantità, che basti à soffondergli. Et stati, che vi sieno due, ò tre giorni, si gli ricuoce sopra il zucchero à spessezza di giuleppo. Et d'indi à due, ò tre altri giorni si fa il medesimo, & se'l zucchero venisse più acquoso, per essere rimasa humidità ne i cedri; si bolliranno lentamente, tanto che esso zucchero peruenga co cedri insieme à debita spessezza, & durabile, & serbansi. Auertendo di non porui sopra il zucchero da prima, se non fatto freddo; percioche ponendouelo caldo, verebbono i cedri tenaci, duri, & crespi. Alcuni gli bollono dal primo giorne, che gli hanno netti, senza altrimenti purgarli di più giorni, & gli condiscono poi, si come è detto. Altri, & è questo anchora ottimo modo, infondono i cedri in acqua pura per quattro giorni, con tanto sale sempre, che sia salata debitamente, & poi per altri quattro, o cinque giorni gli tengono in acqua semplice mutandouela ogni giorno. Et poi trattigli fuori, & lasciatane scolare l'acqua si fanno bollire tanto

solamen-

solamente, che inteneriscano il zucchar giuleppato à lungo, & questo è, che sia vna parte di zucchar, & due di acqua, et trattigli poi dal zucchar si fa cuocere à debita strettezza. Et fatto freddo s'infonde sopra a i cedri, et seguisi poi al modo di prima, & si possono anchora condire col mele cuocendouegli dentro, poi che saranno ben purgati, come è detto, & facendo il mele acquoso. Et volendo, si possono condire con specie aromatiche.

Osseruatione ne i cedri conditi.

Questi cedri conditi sono famigliarissimi, & noti à ciascuno. Da gli antichi fu usata la confettione loro, come si scorge appresso Auicenna, & altri con più lunga, & fastidiosa arte. Alcuni moderni, & massimamente in quelle città & luoghi, doue si costumano panpetati, spongate, & simili paste, gli condiscono con mele in gran quantità. Ma così conditi non vagliono, come i confettati con zucchar nel far digerire, & confortare lo stomaco, e'l cuore, nè fanno sì buon fiato, saluo se non sono aromatizati con specie. Et à questo modo medesimo si condiscono i meloni. I quali non come i cedri si togliono maturi; ma nella loro fine, che tengono alquanto dell'agresto. Et sappiasi, che la loro conditura è più perfetta quando per quindici, ò venti giorni si conseruano asciuttamente à strato sopra strato con sale, & poscia si cuocono, & purgansi con pura acqua, & si condiscono con mele.

Scorze di cedro condite.

Le Scorze di cedro condite confortano l'appetito, fanno digerire il cibo, rendono il fiato odorifero. Vagliono à tremori del cuore, giouano à deboli di stomaco, & al fegato, & à quelli, che da frigidità, & ventosità sono offesi: & durano confettate con buona arte in perfettione molti anni. Hora si prendono le scorze del cedro, & si bollono in pura acqua dopo la purgatione loro d'otto, ò dieci giorni in acqua semplice d'vna debita bollitione, si che perdano l'amarezza, & si facciano tenere, & traspanenti. Poi così venute, et lasciate stese che ne sia vscita l'acqua, se gli fonde sopra tanto zucchar giuleppato, che basti à soffonderle, & che sia però freddo, & state che vi sieno da due à tre giorni, si tragge esso zucchar da quelle, & si ricuoce à buona consistenza, & gettasi fatto freddo sopra le scorze. Et passati tre, ò quattro giorni si bollono insieme adagiatamente, si che la superflua acquosità del zucchar ne esbali fuori, & faccino le scorze più perfette, & lustre.

Osseruatione.

Sono queste scorze di cedro così confettate in zucchar vn de gli eccellenti conditi, che s'osseruano, & appresso de grandi, & molto appregiati, & non tanto per essere al gusto delettabili, & grate, quanto per le sublimi sue facoltà.

Limoni & aranzi conditi.

Confortano i limoncelli il cuore. Et sono sani ne tempi di peste. I pomi aranzi scaldano lo stomaco, e fanno buono il fiato; onde à confettargli si togliono i limoncelli, ò si vogliono i pomi aranzi piccioli, & freschi, e con vna lesina, ò pontaruolo sottile si trappassono dall'vna all'altra parte due, ò tre volte. Poi si mettono à purgare in acqua pura per sei ò otto giorni, mutandoui l'acqua vna, ò due volte il dì. Poi si bollono d'vna grandissima bollitione; percioche molta ne sostengono. Et quando pare che siano ben cotti; si mettono nell'acqua fresca, & lauati lor si fonde sopra zucchar giuleppato à lunga à bastanza, & sia freddo, accioche non piglianoil crespo. Et stati

che vi sieno due ò tre giorni, si ricuoce il zucchero, & vi si getta di nuouo sopra, & in vltimo si bollono insieme à migliore conditura.

Amandole verdi condite.

L'amandale verdi condite vagliono all'humidità dello stomaco, & à confettarle si pigliano l'amandole mentre che sono fresche, & uerdi, & non hanno l'ossa dure, si mondano sottilmente dalla scorza di sopra, & si cuocono in pura acqua, tanto che si facciano alquanto tenere. Poi col zucchero giuleppato si confettano nel modo, che di sopra ne limoncelli habbiamo detto, & seruansi. Alcuni (se però m'hanno riferto il vero) senza nottarle altrimenti della scorza di sopra, gli leuano la lanugine, che hanno attorno con lisciuio forte, ouer capitello (questo è acqua del purgo) & le cuocono poi, & le confettano, come è detto, & restano à questa guisa più belle assai, & nel colore verdi.

Carchioffi conditi.

A condire carchioffi, prendosi i carchioffi, che chiamiamo noi in Lombardia artichiochi, e si cuocono in pura acqua fin che sieno alquanto teneri. Poi si confettano al primo modo dell'amandole.

Gambi di lattuca conditi.

I gambi di lattuca conditi rinfrescano, & ammorzano la calidità dello stomaco. Piglinsi à condirli delle lattuche ben strette, & cesspute, che habbiano buon torso, & cominciano à fare il seme: e non sieno però troppo dure. Et dal fondamento della radice, fino che dura il gambo tenero, si mondano della scorza, & monde che si habbiano, se ne fano mazzetti. Et perche patiscono più bollitione, & sono più duri dal mezo in su, che dal mezo in giù, si bollono, primamente dalla parte più dura in vno stagnatello pieno di acqua, che bolla di continuo, & cotte che sieno da quella parte si voltano dall'altra, dellaquale si cuocono con manco bollitione. Et cosi cotte, si mettono nell'acqua fredda per spatio di mezo giorno, mutandoui l'acqua due ò tre uolte. Poi si pongono nel zucchero giuleppato à lungo, & che sia freddo, per vn giorno integro. Poi sopra à lentissimo fuoco si vanno volgendo pian piano, tanto, che si consuma l'humidità, et venghi il zucchero à buona consistenza, et à questo modo si possono ancora condire i surcoli dell'endiuia, & questi hanno pur facoltà di rinfrescare.

Nespoli conditi.

Li nespoli conditi giouano allo stomaco, e stitticano. Però à condirli, toglionsi de più bei nespoli, che s'habbino, e bollono in zucchero giuleppato à lungo d'alcuni bolli, che solamente creppino, & si enfiano. Si cauano poi del zucchero, & si confettano al modo delle pera moscatelle, & seruansi.

Fichi conditi.

Piglinsi i fichi primatici, che noi chiamiamo fioroni, e sieno immaturi, ma non però troppo acerbi, & si nettano dalla scorza, & si faccino star à molle in pura acqua per due giorni, mutandoui l'acqua tre ò quattro volte. Poscia o con zucchero giuleppato, ò con mele bollendo quelli d'alcuni bolli, dentro si condiscono. Alcuni anchora li condiscono à questo modo gli vltimi non però maturi, ma che maturiscano, & vi lasciano la scorza attorno.

Zuccata condita.

La zuccata condita rinfresca la calidità dello stomaco, e mitiga la sete. Si prendono le

dono le zucche di che sieno propriamente i colli, i quali è la loro carne più ferma & soda, & si nettano della cotica di fuori, & del molle di dentro, & purgansi in pura acqua per quattro, ò cinque giorni, mutandoui ogni dì nuoua acqua. Poi si lessano di conueneuole lessatura, che sieno tenere, e transparenti, & si confettano al proprio modo ch'è detto de cedri. Alcuni dal primo dì che l'hanno monde, le bollono senz'altra purgatione in pura acqua, ponendoui alquanto di sale. Il quale le fa sode, chiare, transparenti, e saporite: e scolatane poscia l'acqua, le confettano. Altri nette che l'hanno l'insalano à strato sopra strato in vn tinello, & le vi lascino quanto tempo gli pare, e poi purgatole con pura acqua fresca, lauandole solamente, che lascino il sal sume, e fattole cuocere debitamente, le condiscono. Altri à più delicatezza le confettano in forma solida in questo modo. Preparate che l'hanno in zucchero giuleppato, le tranno fuora, & le cuocono con nuouo zucchero chiarificato, ouero smonto con pura acqua solamente, tanto che nel cuocersi fileggia à cottura di manuschristi le quale così le leuano subito, e le stendono su le grate di vinchi di rame, che vi si disseccano sopra, & l'vsano: e queste sono al gusto aggradeuoli, & crocchiarelle, e non imbrattano le mani. Altri, & quasi tutti, per non far la spesa del zucchero, le preparano col mele, ma non già però à questo ultimo modo; che sieno dure, con la cocchia sopra. Et sappiasi che i cedri, le zucche, i meloni, e frutti simili di simil carne si possono condire ad vn modo istesso, & col sale, e senza sale, si com'è detto della conditura di queste zucche.

Ranzata.

La ranzata è grata allo stomaco, & lo scalda, si confetta così. Si pigliano le pome aranze mature, & si nettano dal chiuso di dètro. Lequali ò si lascian' integre chi vuole, ò si tagliano à trauerso, ò in quarti, & si purgano in pura acqua tanto che si facciano dolci; mutandoui ogni dì l'acqua. Si conosce la loro purgatione, & che sieno state à molle à sufficienza, quando appresentando esse scorze all'aere si vede, che penetrino d'vn lustro risplendente. Si cuocono poi che sono così purgate in pura acqua d'alcuni bollori, e che attastandole habbiano perduto l'amaro, e si sieno fatte tenere, ma non però troppo. Et cotte si spandono in luogo che l'acqua ne scoli, et si confettano poi con mele spumato, fatto freddo. Nelquale state che vi sieno tre ò quattro, ò più giorni, si tranno fuori, & tanto si ricuoce il mele, che l'acquosità vscita dalle scorze. Et in esso dilatata sia suanita, & suaporata. Poi lasciato che si rifredda, si ripone di nuouo su le scorze, & d'indi ad alcuni altri giorni si ricuocono esse scorze col mele insieme lentamente, vsandoui l'arte, e la diligenza, che di fuora in altri conditi habbiamo detta. Alcuni sogliono nella conditione loro leuarne la lanugine di dentro. Altri sono, che non le purgano altrimenti, ma nel primo giorno che l'anno monde, le cuocono in pura acqua, & le confettano poi col mele, al modo detto.

Noci verdi condite.

Le noci verdi condite confortano, & riscaldano lo stomaco, al che fare si pigliano le noci verdi auanti che s'indurino, & si purgano in pura acqua per noue giorni, mõdati prima dalla scorza leggiermente, & fattigli tre ò quattro piccioli fori per dentro in ciascuna, che trapassino, mutandoui ogni dì tre ò quattro volte l'acqua, & hauendo lasciato quasi tutto l'amaro, si cuocono d'alcuni bolli in semplice acqua, fin che lasciano il mal sapore, & si facciano tenere: ma non troppo, che in tutti i conditi

si deue

si deue à questa tenerezza auertire, che non passi il debito segno. Poscia così intenerite, si confettano in mele spumato fatto freddo, ricuocendolo di due in due giorni, tãto che n'esca l'humidità, c'hauerà tratto in se il mele dalle noci. Ficcandoui vltimamente per ciascuna noce vn garoffane integro fino, & vno stippo sottile di buona canella. Si mantengono queste noci così confettate assai tempo, & sempre migliori. Et n'habbiamo noi seruate in perfettione sino à quindici anni. Alcuni le condiscono senza mondarle della scorza: ma queste stanno più à purgarsi, e non sono di tanta bontà. Altri con miglior modo, colte che hanno le noci immature, & pertugiate con vn stile di legno, & non di ferro, lasciandoui pure la scorza, l'infondono in acqua pluuiale per quattro ò cinque giorni. Et questi bastano; percioche mutandoui l'acqua spesse volte, si macerano debitamente: ne tanto, come se vi steßero più giorni, si fanno putre, & insepite. Le cuocono, tolte di macera, in nuoua acqua, & fatte tenere, si mettono in acqua fredda, & all'hora si mondano dalla scorza, & ne perturgi fatti, si mettono garoffani sani, e stippi di canella. Et come è detto, si confettano ò in zucharo, ò in mele, & serbansi, & così condite, restano più pure, verdi, & saporite.

Osseruatione.

Questi due vltimi conditi la ranzata, o melangolata, si com'è detta anchora, & le noci, si costumano più tosto confettati con mele, che con zucchero: e pare che sieno col mele più perfetti, cosa quasi da non credere: non auertendo questo in altro condito: & che di ciò sia la cagione, noi pensiamo la natura, & proprietà del mele più sottigliatiua, & dolce di quella del zucchero, atta assai meglio à condire l'ammarezza di essi due conditi, & tenerli anchor più morbidi. Ottime più assai son le noci nel cibo, & apertele, s'aspergano di zucchero poluerato misto con poco di canella ben trita.

Iringhi conditi.

Prendesi le radici de gli iringhi, e si raschiano con destrezza dal nero di sopra, & si mondano dal medollo di dentro, & si troncano in quelle parti, che si vuole, & si lessano di pura acqua fin che si facciano tenere. Poscia con zucchero giuleppato, & fatto freddo, si condiscono, mutandouelo due, & tre volte nel modo c'habbiamo detto di sopra in altri conditi, che in vltimo però lor si leua l'humidità, & si da sapore, & color migliore, & più bello cuocendole insieme con zucchero lentamente, che non increspino. Alcuni in aumentare loro la calda facoltà, che tengono, osseruano, giuleppando il zucchero, di porui buona quantità di gengiouo minucciato sottilmente; trahendolo poi fuori in vltimo col passare il zucchero ò per staccio, ò per stamigna. Alcuni popoli, et propriamente nel patrimonio di Roma dalla parte dell'Vmbria fanno di queste radici vna confettione di buon gusto nel tempo del Natale in forma di cotognata, ma più soda, et chiamanla gengeuerata dal gengeuo, di cui n'è ella aromatizata. Pigliano esse radici d'iringhi, et le mondano, come è detto, et le cuocono in pura acqua tanto, che sieno ben tenere, et cotte le spremono al torcolo, et le pestano benissimo in mortaio di marmo, poi per ogni tre parti, che sieno, ne meschiano due di mele puro, et insieme stangheggiandole, tuttauia le cuocono à cottura perfettissima prouandola s'vn marmo, che venga dura: aromatizandola con buone specie odorate: ma che sempre vi predomini il gengeuo, ponen-

no, ponendoui anchora, se vogliono, per dentro nel fine della cottura ò pignoli mondi, ouero amandole spaccate, & nette dalla scorza, ouero pistacchi, & simili. Et è questa confettione oltre al gusto dilettevole, molto stomachale. Ma si fa però errore nel crederſi, che le radici, che si tolgon di quel cardo picciolo, crespo, & spinoso, che da noi volgarmete, nelle parti di Roma, & quasi per tutta Italia è chiamato iringo, ouero irinzo, & da Toscani cacatreppola, sia il vero iringo.

Pastinache condite.

A condir pastinache toglionsi le radici della pastinaca, & nettansi di fuori e di dentro del midollo, & si purgano in acqua pura per quattro ò cinque giorni, rinouandoui ogni dì l'acqua, e scaldãdola si farà benissimo; perciochè assai più lassaranno esse radici del mal odore che tengono naturalmente. Poi purgate, che sieno, s'alessano in pura acqua, & fatte tenere, & lasciatele, che ne sia vscita l'acqua, si confettano con quell'arte, & diligentia, che di sopra habbiamo detto ne gli altri conditi. Alcuni sogliono, acciochè sieno di miglior gusto, ponere nella concauità di esse radici quando sono confettate gengiouo condito, & altri senza il gengiouo le aromatizano con garoffani.

Osseruatione nelle Pastinache condite.

Queste pastinache condite, ad altro fine non si condiscono, che per cambio del secacul, per quale vogliono come quello in tutto gli effetti suoi. Deesi però in questa conditione elegger le radici della pastinaca erratica, anchora che sia di miglior gusto la satiua; perciochè più d'ogni altra si lauda di valore nello scaldare le reni, & in aumentare le forze di venere ne gli huomini. Si puo bene non hauendo la seluatica condire, & vsare per essa la domestica, laqual verrà alla medesima intentione; ma non così valorosamente.

Genocchieti conditi.

A condire genocchieti piglianſi i genocchieti, & si nettano, e si cuocono in pura acqua di tale cottura, che si faccino teneri debitamente. Poi con quell'arte, & diligenza, che ne gli altri conditi vsar si deue, si confettano ò in zucchero, ò in mele, & seruansi.

Satirioni conditi.

I satirioni conditi destano, & accresono le forze di venere à deboli, & gli rendono pronti e gagliardi à diletti carnali. Onde si prendono i veri satirioni della miglior parte, si nettano, & si fanno stare à molle il dì, & la notte in pura acqua. Poi si lessano debitamente, & si condiscono con zucchero al modo detto negli altri conditi di sopra, & si aromatizano in vltimo con buon muschio.

Fiori di cedri, d'Aranzi, di Limoni, di Persichi, di Boragine, & simili altri, come si condiscano.

Si giuleppa con pura acqua di buon zucchero debitamente, e gettasi così giuleppato sopra à detti, & altri fiori, & seruansi.

Oliue verdi condite.

A condire oliue verdi, si togliono di oliue verdi libre vinticinque à cui sopra à guisa di salsa, si fondono di calcina criuellata libre sei, di cenere netta, & stacciata libre dodici, stemperata primamente la calcina da se con pura acqua, & stata così vn quarto di hora, aggiuntale la cenere, & stemperata insieme, che non sieno molto liquide, ne molto spesse, & state così dette oliue in macera per otto, ò dieci hore, sì

che sieno

che sieno fatte dolci, meßedandole ogn'hora leggiermente, che nõ si maccano, si lauano benissimo con pura acqua, tenẽdouele in molle per cinque, ouer sei giorni, mutandoui spesso l'acqua, tanto che n'esca chiara. Poscia fatto loro sopra il beuerone di semplice acqua, & sale, & tronchi di gambacci di finocchio, si seruano.

Oliue verdi condite in altro modo.

A condire oliue verdi in altro modo più spediente, si prendono due misure di buona cènere, & vna di calce. Si criuellano amendue, & fassene con pura acqua stemperamento à modo di salsa: nelquale subito si pongono tre misure d'oliue verdi recenti per otto hore, che perdano l'amarezza; ma non però in tutto, facendo loro mentre stanno à molle, vn couerchio di paglia, & sopra alla paglia stia vn contrapeso, che le tenghi à fondo, & non le macca; perciochè il segno della macatura le farebbe poi restar negre. Si lauino poi benissimo con acqua chiara, mutãdo l'acqua di continuo, tanto che esca chiara. Poscia si seruano col beuerone detto nelle prime. Alcuni le condiscono con il capitello, detto acqua del purgo, ch'è pur lisciuio fortissimo fatto da coloro, che purgano i panni di calce, cenere, & acqua. Et questo è modo più bello, & spediente.

Oliue verde condite senza ossa.

Leuansi dalle oliue, mentre, che son fresche, l'oßa benissimo percotendole ad vna ad vna con vn martello, ò sasso. Poi si purgano in pura acqua per tanti giorni, che lasciano l'amaro, appreßo si spandono in luogo, che l'acqua ne scòli. E si mettono in vn vaso di terra vitriato, & fondesi lor sopra di buonissimo aceto tanto che basti, & sale, & limoni trinzati, & seruansi.

Osseruatione nelle oliue condite.

Queste tre maniere d'oliue verdi, sono nella Lombardia costumatissime, & famiiliarissime à ciascuno. Sono aggradeuoli, e s'vsano volontieri ne pasti con arrosti. Molti altri conditi si oßeruano anchora nello aceto al modo delle vltime oliue, si come sono Mappe di finocchio aperte, finocchio chiuso, detto altrimenti scartocchini, carotte, ò gniffari, che si dicano, vua in agresto, prune, persiche, cocumeri, picciuoli, sparagi, fagiuoli verdi, & teneri in baccelli, & altri frutti, à quali comodi loro essendo à ciascun noti, non acade sopra altra narratione.

Il fine delle Conserue, e Conditi.

DISTINTIONE DELLI CONFETTI AROMATICI.

CONFETTI Aromatici chiamiamo noi, e così li chiama ogn'vno generalmente, tutte le Misturaggini di Confettioni, e d'Elettuari di odorifera permistione: si come è il diamuschio, la diambra, la diagalanga, il diarhodone abate, il diacimino, l'aromatico rosato, e simili, & altri magistrali ridotte, e confettate in forma solidà, ò in tauola, che si dicano. Nel cui numero, & modo ne sono (quantunque non odorati) più altri infiniti. E nata questa tal'inuentione di ridurre così le

compositioni

compositioni de gli elettuari ī forma solida à fin solo, che sieno di gusto più amabili, & aggradeuoli; percioche oltre che sieno fatti con zucchare in forma solida in morselli, ò in rotole, ò in altra forma, n'è anco isminuita più la quantità delle specie, che non si fa à gli elettuari, si com'è noto. A questi in morselli è ordinato da Fisici, e Medici eccellenti, che nō si dia più d'vna oncia di specie puluerabili per ciascuna libra di zucchare, et meno anchora, si come hoggidì s'osserua di non daruene più di dramme sei. Et à gli elettuari ne sono date più tre volte, cioè onze tre, & sieno fatti ò con zucchare, ò con mele, come si costumano. Sono però di quelli (ma è per lor auaritia; anchora che dicano di farlo à fine che sieno essi confetti più piaceuoli) che non vi danno più di quattro drāme di specie ad ogni libra di zucchare, et massime di quelle specie dou'entrano muschio, ambra, & fragmenti pretiosi. Laonde non si deue alcun marauigliare, se poi non hanno essi confetti il ualore, che dourebbono, non hauēdo la portione giusta, e debita delle specie, laqual deue essere, si come da sauissimi è stata statuita, di scrop. due per ogni onza di zucchare in cadaun confetto solido. Ancora s'aggiungono in questi confetti le misturaggini, che si sogliono metter ne restauratiui, & simili, si come polpa di capone, & altre carni, e polpa di sementi, & frutti: come seme di melone, di carchamo, pistacchi, pigne amandole, & simili, che non ha cōto ne di zucchare, ne di specie vanno in essi confetti, ma per ingrossatione.

Diamosco.

Il diamosco ha l'intentione di quel fatto in elettuario. Però prēdesi di buon zucchare libra vna, si trita, e si smonge al fuoco con acqua rosa, & si cuoce à cottura di manuschristi, laqual cottura all'hora si conoscerà se lasciando il zucchare il molto fumare, & che toltone su la spatola, si lasciarà ricadere nello stagnato, & la goccia cadendo fileggiarà di sottile filatura rompendosi, ouero che postone pure vna goccia tra due dita, & stroffinandola con le punta, s'appallotarà. Et cotto che sia cosi, vi si meschia con la spatola oncia vna, ouer sei dramme di specie del diamuschio finite, come habbiamo detto al suo luogo ne gli elettuari, & cosi faransene girelle, ò ruotole sopra di vno marmo asperso di zucchare, ouero morselli sopra vn foglio di carta.

Diamuschio matricale del Montagna.

Il diamuschio matricale è validissimo ne gli affetti della matrice. Onde à farlo toglionsi di specie del diamuschio dolce dram. vna: di specie della diambra dramme due: di lingua vccellina, rasura d'auorio, & nepita ana dram. meza: di zucchare bianco onze sei. Dissoluesi il zucchare con acqua di matricaria, e si cuoce al fuoco, & fansene morselli, ò rotole, & serbansi.

Diambra solida.

A far diambra solida pigliasi di buon zucchare lib. 1. di specie della diambra oncia vna, ouer sei dramme. Dissoluesi il zucchare con acqua di rose, & fassene confetto ò in rotole, ò in morselli, & ha l'intentione della diambra in elettuario.

Diamargariton frigido.

Al diamargaritone frigido si prendono di tutti i generi del sandalo, rose, viole, seme di melone monde, e trochisci di diarbodone ana dramme due: di serici abbruggiati, ossa di cuore di ceruo, spodio, doronici, dell'vno & l'altro been, spigo, zaffrano, rasura di auorio, margarite perforate, & non perforate ana scropoli due: di saphiri, giacinthi, smiragdi, seme di endiuia, di acetosa, legno aloe, & ambra grisa

ana dramma

ana dramme meza: di oro fino dramma vna: di canfora scropoli due: di muschio grani cinque. Fassi di ogni cosa con diligentia sottil polue, & poscia confetto con zuccharo fino dissolto con acqua rosa, & seruasi.

Diamargariton magistrale.

Vn'altro diamargaritone frigido si fa cosi. Si toglion di sandali rossi, & sandali citrini ana dramme tre: di rose, viole, nenufari, seme d'acetosa, d'endiuia, di melone, & trochisci di diarbodone ana dramme due: d'ossa del cuor del ceruo num. quattro: di spodio, spigo, zaffrano, margarite perforate, & non perforate, saphiri, giacinthi, coralli e seta cruda ana dramma vna: di legno aloe, & rasura d'auorio ana scrop. due e mezo: di canfora scrop. mezo: di fogli d'oro numero dieci, fassi d'ogni cosa polue sottilissima, & poi confetto con zucchero fino dissolto con acqua rosa.

Diamargariton di Nicolò.

Al Diamargaritone di Nicolò caldo, si piglia di garoffani, cinnamomo, spigo, galanga, legno aloe, liquiritia, trochisci di diarbodone, & trochisci, di viole bianche ana dramma vna, e meza: di noci moscate, alipta zedoaria, reubarbaro, storace calamita ana dramma vna: di margarite perforate, gengiouo, ossa di cuore di ceruo rasura d'auorio, & vnge odorate ana dramma meza: di cardamomo, leuistico, ocimo, muschio, & ambra ana scropoli vno, manco due grani: di canfora grani sei (...) mele rosato quanto basta. Dassi nell'estate con acqua rosata, ouero acqua frigida, & nel verno con vino la mattina, & anchora da mezo giorno.

Diamargariton caldo d'Auicenna.

Al diamargaritone caldo prendesi di perle non perturgiate, & piretro ana dramme vna: di gengiouo, & mastice ana dramme quattro, di zedoaria, doronici, seme d'opio, capsia, cardamomo, noci moscate, macis, & cinnamomo ana dramme due. Di been bianco, been rosso, pepe nero, & pepe lungo ana dramme tre: di cinnamomo dramme cinque: di zucchero sulimeno quanto sia ogni cosa, & dassene quanto sia vno cucchiaro.

Osseruationi nelli diamargaritoni.

Questi quattro diamargaritoni cosi detti dalle margarite, chiamate perle volgarmente, sono confetti vtilissimi, & appreggiati molto, quantunque da tutti non sieno osseruati rettamente. Sono i due primi magistrali, & di frigida temperatura, & li secondi di calda, come nel fronte di ciascuno è detto: Alla cui temperanza, e natura non auertendo bene sempre i Medici nell'ordinarlo semplicemente, ne tutti gli Speciali nel dispensarli separatamente cagionano, che poi da essi diamargaritoni non riuscischano quegli effetti, & operationi, che douerebbono. Et tal'hora credonsi rinfrescare lo stomacho, il cuore, & le membra spiritali, gl'infiammano: & pel contrario gli rifreddano credendosi riscaldarli. Il quale difetto più volte da noi considerato, & ragionatolo con molti Medici, & auertitone assai speciali fussimo, ò siamo stati, possiamo dire, cagione di questo bene, & massime in Roma, doue gli speciali costumano quel solo di Nicolò, & appresso, il primo magistrale frigido, & sempre che da Medici loro è ordinato il diamargariton, se lo fanno specificare. La descrittione del frigido si è hauuta dal Siluio Françese, dal Preposito, dal Commentatore di Nicolò, & da altri auttori, pure tutti Francesi, appo de quali è esso diamargaritone molto vsitato: Noi osseruiamo pel frigido, quello

della seconda descrittione, per la fede che habbiamo noi certissima del suo valore: Laqual compositione hauessimo mentre erauamo in Roma nelle cose più care di Paolo Terzo Pontefice. Ilquale molto lo hauea in costume, & in polue ne brodi, & confettato in morselli per la molta vtilità, che ei ne prendea nel confortamento del cuore, & de gli spiriti animati. Et noi più volte vdissimo da medici di esso Pontefice laudarlo à sua Santità per essere assai più di certa, & valorosa facoltà, che lo elettuario di gemme. La compositione di quello di Nicolò non si prepara con quella integrità, con laquale fu ella esposta dal Miresio primo auttore, percioche dietro alla canfora, doue nella descrittione habbiamo noi segnato di questo segno (...) la troncò scriuendola il Salernitano di questi semplici. Di serici crudi abbruggiati dramma vna: di zaffri, diaspro, & smiraldi, ò come altri vogliono lapis lazuli di ciascuno dramma meza: di noce indiana dramme due: di draganthi, & coralli rossi di ciascuno grani sette: d'oro puro e sagio vno: di ginepro di ciascuno grani sete: d'oro puro e sagio vno: di zucchare, & acqua rosa à sufficienza. Benche si tenga, che la troncasse il detto Nicolò di Salerno ad vtilità d'esso antidoto studiosamente. In alcuni luoghi d'Italia costumano alcuni dispensatori, & Medici vno diamargariton frigido, ilquale dicono essere di Nicolò con questa descrittione.

Togliono di seme di mellone, di zuccha, di citrulli, di cocumeri, di porcellana, & di papaueri bianchi, sandali citrini, legno aloe, gengiouo, rose, nenufari, fiori di boragine, & mirti, di ciascuno dram. vna: corali bianchi, & rossi per ciascuno dramma meza: di margarite dramme tre: di zuccharo quanto basta. Quelle di Auicenna, quantunque sia da lui nominato elettuario nel terzo libro, nel secondo trattato al fine del secondo capo, ch'è del regimento vniuersale delle donne pregnanti. Doue lo appreggia, & laudalo molto ne difetti delle donne, allequali gli retifica la dispositione loro della matrice, & dello stomacho valentemente: non fa però, che secondo che è egli discritto, non fusse l'vso suo in polue, & quanto fussero due dramme, intendendosi per tanto vn cucchiaro. Sono pochi i dispensatori, che lo preparano rettamente, e questo per la capsia, laquale è vna specie di cassia lignea, detta pure da gl'Arabi, & da gli interpreti lor Latini scitaragi, laqual malamente hanno intergpretata, e scritta in questa descrittione il Suardo, i Luminari, & altri auttori semplice noioso molto, & poco benigno. Segue à questo difetto vna marauiglia in molti moderni, che l'istesso Auicenna v'habbia messo la capsia detta, che è specie di canella, & il cinnamomo, potendo egli detta compositione souenire con vno solo delli tre detti, ò almeno con due della miglior sorte. Et noi sempre componendolo osseruiamo questo ordine, & crediamo far bene.

Togliamo del cinnamomo, ilquale non habbiamo vero, della fina canella, che riputiamo esser vera cassia lignea, à doppio peso, che sono dieci dramme. Et per essa cassia togliamo, per lo cinnamomo, anchora tant'altro pure di detta canella, laquale suma per tutte tre quattordici dramme. Et crediamo anchora, che preparandolo in morselli, si come quasi da tutti è costumato, che bastaranno per libra vna di zucchare, dramme quattro d'esse polui, per essere elleno molto acuti, & mordenti: nelle quali non sia pero il zucchare poluerato, si come è descritto percioche essendoui più quantità se n'andarebbe. Per lo zucchare sulimento s'hanno creduto alcuni, che s'habbia egli ad intendere per sublimo: nondimeno si tiene da migliori

gliori openioni, che sia egli così detto da vna regione di tal nome. Noi v'operiamo il più fino c'habbiamo. I due diamargaritoni frigidi magistrali sono di certissimo giouamento all'infermità del cuore, del ceruello, del fegato, & dello stomacho, generano allegria, & rendono il colore, & l'odore del corpo. Il caldo di Nicolò souiene à cardiaci, & à gli attristati, sana ogni debilità del cuore, & fastidio dello stomacho. Prouoca la digestione, libera gli asmati, & li dispnoici. Questi sono, à chi il respirare è difficile per arma secca. Sana anchora gli oppillati, li tisici, & quelli, che per lunga infermità sono estenuati.

Diagalanga di Mesue.

La Diagalanga sana la frigida stemperanza dello stomacho, e del fegato, & emenda i suoi defetti. Caccia la ventosità loro grossa potentemente. Fa ottima la cōcottione. E contro à tutti acetosi. Rende grato il fiato della bocca, & non lascia che si corrompa. Così si compone. Toglionsi di galanga, & legno aloe ana dramme sei: di garoffani, macis, & ligustico ana dramme due: di gengiouo, pepe lungo, pepe bianco, cinnamomo, & calamo odorato ana dramma vna e meza: di calamento secco, mentha secca, cardamomo, spigo, seme d'apio di finocchio, d'anisi, e di carui ana dramma vna: di zucchäro fino dramme dieci; di mele spumato quanto basta. Et dassene da due dramme, fino à due aurei.

Osseruatione nella diagalanga di Mesue.

Questa Diagalanga è molto vsitata: ma non già in elettuario, si come l'ha l'auttore, e che l'habbiamo noi anchora descritta trattola da Mesue. Si costuma in forma solida con zucchäro al modo de gli altri confetti in morselli, ò in rotole, dissolto il zucchäro con pura acqua, ouero di mentha, che è assai migliore. Alcuni testi, anzi i più, hanno per difetto di trasl atare l'ingrossatione del zucchäro d'oncie dieci. Perche hauendole poi molti veduta, & vedendola tale hanno creduto, istimato, & detto, che esso zucchäro vi deue esser posto à ragion di mele. Et questo si vede nella notatione di Pietro Paolo Villani speciale di Napoli sopra Mesue su questa confettione. Altri poi, & i Reuerendi di Araceli hanno tenuto, & detto, che non à ragion di mele, ne di specie vi deue esser posto, ma per sola ingrossatione necessaria in esso antidoto: acciochè più à lungo lo ritenga su lo stomacho. Questi veramente non hanno d'altro errato, che non d'hauere conosciuto l'errore delle onze per le dramme. Alcuni altri, & ignorantemente, non hanno messo questo zucchäro con le polui, condire, che facendone tutta la confettione in forma solida, non v'accadeua, essendo fatta tutta con zucchäro. Et questi come gli altri si sono pure ingannati; perciochè in tutti i modi, ò in polue, ouero in elettuario, ò in confetto solido vi deue esser posto; perciochè egli poluerato, & meschiato con le polui le ingrossa della pinguatione valentissima à ritenere esse specie, & confettate ancho, che sieno più lungamente su lo stomacho, si come è la intentione dell'auttore. E ben vero, che ogni onza di esse specie deue essere aggrandita di dramme due, & scropolo mezo di più, per la ingrossatione del zucchäro, che vi è. Et à fine, che tutta la compositione, & così tutte l'altre doue essa entra, habbia la portione giusta, et la dose integra delle specie.

Rosata nouella di Nicolò.

La Rosata nouella è efficace alla calidità dello stomacho, et alla siccità del fega-

to, & del polmone. Restringe la sete, acqueta il vomito, stringe il sudore, soccorre all'imbecillità dello stomaco, & del cuore. E ottimo presidio à chi sente passion di cuore, & di polmone, et à quelli che sono per lunga infermità estinuati. Onde pigliasi di rose rosse (zucchalo fino) & liquiritia ana onza vna, & scropoli due, & mezo: cinnamomo dramme due, scropoli, due, & grani due: di garoffani spigo, gengiouo, galanga, noci moscate, zedoaria, storace cardamomo, & seme d'apio ana scropolo vno, & grani otto: mele attico, ouero zucchalo quanto basta.

Osseruatione nella rosata nouella.

Questa rosata nouella cosi detta rosata dalle rose, & nouella da vna altra vsata prima, doue era il solfo, & altri semplici, è in vso molto in alcune parti. La descritione fuori che'l zucchalo fino che v'ha aggiunto il Salernitano, & ne l'habbiamo noi anchora lasciato, credendo che vi sia con vtile, habbiamo fedelmente tratta dal Miresio Alessandrino.

Aromatico rosato di Gabriele tratto da Mesue.

L'aromatico rosato di Gabriele è valorosissimo in confortare lo stomacho, il cuore, il ceruello, il fegato, e la nutritione delli membri: eccita l'appetito, prouoca la digestione, corregge la souerchia humidità dello stomacho, & emenda fedelmente i suoi difetti. Rende allegria, & souiene grandemente à deboli, e conualescenti. Hora à comporlo si prendon di rose rosse dramme quindici: di liquiritia dramme sette: di legno aloe, & sandali citrini ana dramme tre: di cinnamomo dramme cinque: di macis, & garoffani ana dramme dua e meza: di gomma arabica, & tragacantho ana dramme due, e scropoli due: di noci moscate, cardamomo, & galanga ana dramme vna: di spigo nardo dramme due: d'ambra scrop. due: di muschio scrop. vno: di siropo rosato, & siropo di scorze di cedro quanto bastino.

Osseruatione nell'aromatico rosato di Gabriele.

E veramente questo aromatico rosato di Gabriele il più degno confetto, che s'osserui dalli aromatici. Dalla cui facoltà certissima, ch'esso ha, & fedele di giouare allo stomacho, & sanar d'ogni male, è auenuto che si sia egli à tutti fatto famigliare, che non si tosto sente alcun perturbamento di stomacho, che ricorrendo ad esso con due dita d'ottimo vino, che sopra se gli beue à digiuno stomacho, che non si sana, & più massimamente se vi sia bisogno di scaldamento. Sogliono alcuni, accioche sia egli poi composto di colore più viuace, porui i sandali rossi per gli citrini. Et questo massimamente fanno quei speciali, che tengono le specie seruate, & che poi le mostrano alle visite. Altri sono (ma questo è con peccato) che non vi mettono nè l'ambra, ne il muschio. Et questi, benche con debol ragione si scusano dicendo, che de gli stomachi sono, che gli abborriscono. Puossi questo confetto comporre in elettuario con siropo rosato, & di scorze di cedro, come l'vsò, & scrisse il proprio auttore, & altri. Et noi anche più volte à volontà de Medici l'habbiamo composto in elettuario con quantità sufficiente de siropi detti stretti di debita cottura. Et è cosi in elettuario vie più assai, che in forma solida di facoltà valorosa.

Diarhodon di Nicolò.

Il diarhodon abate si da con gran vtilità à gli itterici, à gli hepatici, à gli ettici, à gli cardiaci, & à coloro, che patiscono calore & scaldagione di stomaco, di polmone, e di tutto'l

e di tutto'l corpo. Conforta le membra nutritiue, & vitali. E aiuto à gli amalati, che guariscono, & à estenuati da lunghe, & acute infermità. A pararlo si toglion di sandali bianchi, & rossi ana dramme due e meza: di dragantho, gomma arabica, & spodio ana scropoli due: d'asaro, spigo, mastice, cardamomo, zaffrano, legno aloe, garoffani, gallia moscata, anisi, finocchio, cinnamomo, succo di liquiritia, reubarbaro, berberi, seme di basilisò, di scariola, di portulace, di citrulli, di mellone, di zucca, & di cocumeri, ana scrop. vno: di perle, & osso di cuore di ceruo ana scrop. mezo: di zucchero candito, & rose rosse ana onza vna, dramme tre: di canfora grani otto, di muschio grani quattro, & confettasi con siropo d'acqua rosata.

Osseruatione nel diarhodon di Nicolò.

Questo diarhodone abate così detto dalle rose, dellequali è egli virtuosissimo, e copioso, & dall'inuentor suo, che fu abate, è come l'aromatico detto, famoso, & costumato molto. L'auttore vuole, che si faccia in elettuario con siropo fatto di zucchero, & acqua rosa, cioè d'infusione semplice, che tale s'ha qui ad intendere: auenga che vogliano molti che sia quella fatta per sublimatione. Il Miresio primo scrittore di questo confetto ha dietro alle rose questi semplici, i quali ha lasciati à studio il Salernitano. Di coralli, cristalli, seme di lattuca, di papauero, & mandragora per ciascuno scrop. vno; & Galeno, & Mesue discriuono altri diarhodoni, ma non s'vsano.

Triasandali di Nicolò.

Il triasandali accomodasi all'oppilationi del fegato, & alla mala temperanza calda dello stomacho, e del fegato. Dassi alli tisichi, & à gli itterici. Estingue il calore febrile, & è di gusto amicabile. Così si fa: si pigliano di sandali rossi, sandali bianchi, sandali citrini, rose rosse, & zucchero ana sol. due di reubarbaro, spodio, succo di liquiritia, seme di portulace ana sol. vno, & mezo: di amido, gomma arabica, dragantho, seme di melone, di citrulli, di cocumeri, & di scariola, ana sol. vno, di canfora scropolo vno, di siropo rosato tanto, che quattruplica il peso di tutte l'altre cose, e dassi da mezo dì con acqua.

Osseruatione.

E questo triasandali, ò diatriasandali, come lo scriuono molti, assai vsitato & nobile. La descrittione nel testo di Nicolò di Salerno doue l'habbiamo noi tratta, è corretta, & propriamente nel fine, dicendo. Altri quattruplicano il peso delle rose quãto basta, che noi rettamente habbiamo scritto di siropo rosato, che quattruplica il peso di tutte l'altre cose. Et così è la sententia, & parere de più sauij. Et questo errore non ha conosciuto il Fuchsio dottissimo Tedesco nel tradurre di greco in latino il Miresio: esponendo le rose di tanto peso nella fine, quanto sieno tutte l'altre cose. Ha il Miresio detto in questa confettione dietro alla canfora: di viole onza meze. Lequali si scordò forse il Salernitano, che veramente vi possono essere vtilissime. Sono certi, & il Preposito massimamente, c'hanno ferma openione, che'l zucchero dietro alle rose debbia dire zucchare, ch'espongono per psilio. Hebe da peritissimi si riuuca, & dannasi, & però io il dico à questi zucchero candito. Si compone questo triasandali in forma solida con zucchero smontato con acqua rosa, & cotto à ferma cottura, e auenga che sia pure scritto con siropo rosato à guisa di elettuario.

Diacimino di Mesue.

Il diacimino riscalda lo stomaco, e le uiscere, & cacciane le lor ventosità valéte-

mente. Aiuta la concottione, & gioua à rutti acetosi. Ora prendonsi di cimino macerato in aceto per vn dì & vna notte, & essiccato dramme dieci: di gengeuo, & cinnamomo ana onza meza: di garoffani, legno aloe, & macis ana dramme, due, & meza: di galanga, pepe lungo, & cardamomo ana dramme due, di muschio scropulo mezo: di mele spumato quanto basta.

Osseruatione nel diacimino di Mesue.

Questo diacimino di Mesue è ch'osseruiamo noi. Costumano molti, anzi la più parte quello di Nicolò per cacciare con più gagliardia la ventosità. Questo è di quel lo più amabile, & lo comporta meglio ogni stomacho.

Diacimino di Nicolò.

Il diacimino di Nicolò ha valore principalmente di scaldare lo stomacho, il petto, il capo, & dissipare valentemente le ventosità dell'intestina. Conferisce à quartanari. Corregge la concottione vitiata, & è aiuto alla soffocatione della matrice. Onde toglionsi di cimino, infuso in aceto per vn dì, & vna notte, & poi essiccato dramme otto scrop. vno: di cinnamomo, & garoffani ana dramme due, e meza: di pepe, & gengeuo ana dramme due e grani cinque: di galãga, timbra, & calamento, ana dramme vna, & scrop. due: di ameos, & liuistico ana dramme vna e grani deciotto: di pepe lungo dramma una: di spigo, cardamomo, noci moscate, & anisi ana scropoli due, e mezo: di mele ouero zucchero quanto basta.

Osseruatione nel diacimino di Nicolò.

Questo diacimino di Nicolò, è come di sopra habbiamo detto, che s'osserua quasi da tutti generalmente, per esser'egli potente molto in cacciar le ventosità. La descritione si legge anchora nel Miresio, ne in altro è differente, che nel peso del pepe, e del gengeuo, che scriue dietro al calamento nell'istesso peso di dramma vna, e scropol. due per ciascuno.

Cominate Alessandrine magistrali.

A parare Cominate Alessandrine, pigliãsi di cinnamomo, cardamomo, & galanga ana dramme due: di garoffani, folio, macis, & pepe lungo ana dramma vna di cimino dramme quattro: di spigo scrop. vno: di zucchero quanto basta.

Osseruatione.

Sono queste cominate Alessandrine molto vsitate nella lombardia, & massimamente in Alessandria Città, donde ne sono venute. Possono esser dette così cominate dal cimino, delquale ne sono elle molto virtuose, & dal giouare elleno anchora comunemente à tutti i vitij matricali. Nel Parmigiano chiamasi questo confetto, et è il medesimo, cominella, & da contadini il confetto del madrone, e della comatre. Et per vsaruelo molto, e molto, le donne ne difetti di matrice, n'è iui venuto prouerbio trito, che la donna per hauere la cominella, s'impigneria la gonella. Non fanno però in Parma questo confetto secondo la descrittione d'Alessandria, & nella speciaria dell'occa massime, doue tanto ve se ne fa ogni settimana, che si potrebbe ornare le banche. Pigliano delle specie ch'osseruan d'vna permistione finissima ad vso di dare buon condimento a i cibi onze due: di garoffani onza meza: di cimino onza vna, & con libre cinque di zucchero dissolto con pura acqua, & cotto à perfettione fanno il confetto, ò in rotole, ò in morselli, & l'vsano, & è molto valoroso ne dolori dello stomacho, e nelle ventosità & ne vitij della madrice. La permistione

nelle spe-

nelle specie fine cibarie c'habbiamo detta, è fatta di gengeuo fino libre quattro: di canella lib. tre: di garoffani libre due: di noci moscate lib. I. di galanga libra meza: di zaffrano infuso in acqua calente, e l'infusione stessa per vna notte onze tre.

Diaturbith del Montagnana col reubarbaro.

Al Diaturbith con reubarbaro si prende di sandali bianchi, sandali rossi, uiole, & gengiouo ana dram. I. e meza: di aniso, cinnamomo, zaffrano, & mastice ana dramme meza: di turbith, & hermodattoli ana oncia vna: di reubarbaro eletto dramme dieci: di diagridio dramme 4. di zuccharo bianco à peso triplicato.

Osseruatione nel diaturbith del Montagnana.

Questo diaturbith è descritto dal Montagnana, & dal Manlio, & è quello, che vsano i più. Si tiene confettato con reubarbaro, & senza, secondo ch'è la intentione de Medici. Quello con reubarbaro è più degno, & si lauda anchora più. Ha il Tussignano sopra il nono ad Almansore due altri diaturbith, che nomina egli diarob: l'vno con reubarbaro, & l'altro con turbith: amendue di compositione differente da questo del Montagnana. Et quelli più assai di questo osseruano tutti i dispensatori per la loro operatione fedele. Costumano molti altri il diaturbith magistrale riferito dal Suardo, ilquale malamente è comportato al gusto per l'acutezza del troppo gengiouo, & altre specie acute che vi sono. Si poßono tutti questi confetti chiamar d'vn nome medesimo, cioè ò diaturbit, ò diarob, con specificatione però, se sieno con reubarbaro, ò senza, ò con turbith. Hanno tutti nella medicina vna intentione medesima, e massimamente nelle euacuationi, & purgationi dell'humore flemmatico, grosso, & viscoso: nelle quali sono essi valentissimi. Al cui difetto noi più uolte habbiamo seruiti i nostri amici di natura delicati con felicissimo successo, col darui il diaturbith composto di turbith eletti dramma vna e meza: di gengiouo, & cinnamomo ana dramma meza: di pistacchi, ouero amandole dramme tre: di zuccharo onze tre, d'acqua rosa à sufficienza, & è fatto il confetto in morselli, vacua la flemma valentemente. Sappia però ogni dispensatore, che la confettione di questo diarob, ò diaturbith deue eßere (& è cosi stata l'intentione de proprì auttori, quantunque altri gli habbino esposti, & descritti) in forma tenera d'elettuari, con la quantità però del zucchero, che v'è descritta nel comporgli, come è hora il comune costume in forma solida, si torrà essendoui intentione di soluere oncia vna, & non meno di esse specie, per cadauna libra di zucchero. Il Manlio nel trascriuere questo diaturbith del Montagnana errò nella quantità del zuccharo, scriuendola libre due: & cosi errò parimente nel diarob secondo del Tussignano, scriuendo meza dramma di gengiouo.

Diarob con reubarbaro del Tussignano.

A compor diarob con reubarbaro, si toglie di turbith bianchi gommosi, et cannolati oncia vna: di gengiouo oncia meza: di reubarbaro oncia vna: di spigo dramma meza: di cinnamomo, & garoffani ana dramme due: di galanga, pepe longo, & macis ana dramma vna: di diagridio dramme tre: di zucchero onze quindeci, di vino di cotogno quanto basta, si fa confettione, & daßene da due à sei dramme.

Diarob con turbith del Tussignano.

Diarob con turbith si prepara cosi, si piglia di turbith bianchi gommosi; & arondinati oncia vna: di gengiouo oncia meza: di cinnamomo, & garoffani ana dramme

due: di galanga, pepe lungo, & macis ana dramme vna: di diagridio dramme tre: di zucchero libra vna. Fassi confettione con vino di cotogno, & acqua comune, & dassi come il detto.

Osseruatione.

Questi due diarob sono descritti dal Tussignano sopra il nono ad Almansore, al secondo trattato del capitolo ne i solutiui, e son quelli anchora, che più da tutti s'osseruano, come di sopra habbiamo detto. Il Suardo descriue questo secondo per magistrale, e v'aggiunge vna dramma di diagridio. In alcuni testi si legge il gengiouo malamente di dramme meza: ma questo puo esser stato error di stampa. Ne stimi già alcuno, che'l gengiouo di meza oncia sia in troppa quantità, quantunque vi sieno anchora altre specie aromatiche, & stomacali, valorose tutte à consolare essi turbith. Il gengiouo ha facoltà grandissima di imprimere nel turbith mirabile gagliardia, & è potente sprone à solicitarlo à presta operatione, che tarda, & noiosa è senza esso gengiouo. Il turbith è cosi detto, perche turba, percioche senza esser corretto, e virtuificato col gengiouo, ò altra specie odorata stomatica fa turbamento al corpo. Ma di questa si legga Mesue nel capitolo d'essi turbith, doue appresso si trouerà, & scorgerassi quindi esserne stati cauati questi diaturbith, ouero diarob, che gli vogliamo dire, che cosi indifferentemente s'hanno ad intendere, & à osseruare, specificati però sempre da Medici s'hanno ad esere ò con reubarbaro, ò senza.

Diaturbith magistrale con reubarbaro del Suardo.

Il diaturbith magistrale con reubarbaro purga l'humor flemmatico grosso, putrido, & viscoso, & propriamente delle gionture, & parti remote del corpo. Mondifica lo stomaco, e caccia via le superfluità che s'attaccano. Solue l'acqua de gli hidropici, preserua, vsandolo, dalla lepra, rogna, infettione gallica, & altri morbi causati da humori adusti. E ottimo alle febri flemmatiche, & gioua molto à dolori delle gionture, ma deue chi lo costuma, guardarsi dal vento austro, & dal mangiar del pesce. Hora si compone cosi. Prendonsi di turbith bianchi, & gummosi dramme 10. di gengiouo dramme cinque: di galanga, pepe lungo, cardamomo maggiore, & zaffrano ana scrop. vno, di macis scrop. mezo, di reubarbaro buono dramme 4. di diagridio infuso per vn dì in acqua rosa dram. meza, di zucchero onze quindeci. Si fa confetto, e se ne danno sei dramme.

Osseruatione nel diaturbith del Suardo.

Questo diaturbith è descritto dal Suardo, nel modo che l'habbiamo posto. Sono alcuni, che lo costumano & con reubarbaro, & senza, & quelli Speciali massimamente, che hanno più fede ad esso Suardo, che al Manlio per hauere le descrittioni delle recette scritte in colonna co suoi semplici tutti ad vno per vno separati, & s'ingannano costoro, essendo il Manlio più veridico non solamente in questa, quanto che è nell'altre compositioni. Ne habbiamo anchora trouato auttore moderno, c'habbia meno errato di lui. Le facoltà che pone il Suardo in questo diaturbith, sono le istesse tratte da lui à parola per parola dal capitolo del proprio turbith in Mesue. Vagliono parimente il diarob, ò diaturbith del Tussignano scritti di sopra. Sappiasi, che ci sono confetti detti diarob, che non v'intrado il turbith, non si possono chiamare diaturbith, & di questi ne sono alcuni nell'additione del Tussignano sopra il nono ad Almansore. Alcuni costumano il diaturbith riferito da Mesue nel capitolo delli tur

bith di

bith di mente del figliuolo di Zezar fatto semplicemente di turbith parti dieci, di gengiouo parti cinque, di mastice parti tre, & zucchero parti venti, & lo compongono in elettuario con mele, & morselli con zucchero.

Diacarthamo di Nicolò Fiorentino.

Toglieʃi di ʃpecie del diadraganthe frigido onza vna: di carne di cotogno onze due di gengiouo bianco dram. vna: di medolla di ʃeme di carthamo onza meza: di turbith eletto dramme due: di diagridio dram. cinque: di manna granellata, & mele rosato purificato ana dram. tre: di zucchero bianco onze quindeci, si fa confetto in morselli d'onza meza per ciascuno.

Osseruatione del diacarthamo.

È questo diacarthamo descritto da Nicolò Fiorentino per solutiuo valentissimo nel vacuare la cholera, e la flemma nel secondo sermone nella cura della emitritea, cioè indispositione di febre terzana amezata. Ci sono altri diacarthami d'altri auttori, & magistrali anchora, iquali non essendo nel pregio di questo, & del seguente, che diremmo d'Arnaldo di Villanoua costumato quasi d'ogn'vno non gli habbiamo voluti descriuere. Deuesi in questi simili confetti, doue vadino tali misture di polpe, ò di liquori, volendogli però far in forma solida, esser diligente in dar lor ferma, e soda confettatione. Il che tutto consiste nella cottura del zucchero, laqual deue esser perfetta. Le polpe, e i liquori, vi si deono mettere che sia il zucchero di certo essere, che non si faccia la permistione tenace, e propriamente alquanto slangheggiato, ne in tutto serà ne caldo, nè freddo.

Diacarthamo d'Arnaldo.

Il diacarthamo purga la colera, & flemma valentemente. Pero pigliasi di specie del diadraganto frigido oncia meza; di polpa di cotogno onc. vna, di medolla di seme di carthamo, & hermodattoli ana dramme 4. di gengiouo bianco dramme due. Di scammonea cotta dram. tre: di turbith eletti drāme sei: di manna granata dramme due: di mele rosato colato oncia vna: di zucchero candito tant'altro. Et si fa confetto, ò elettuario con zucchero à bastanza.

Diadraganthe frigido di Nicolò.

Il Diadraganthe frigido è valoroso à tutti gli effetti, & mali del petto, del polmone nati da caldezza. È vtilissimo à gli ettici, a i tisichi, à mal di punta, a i peripneumonici, & à chiunque è infestato da tosse prodotta da calidità, & siccità. Vale all'asprezza della lingua, e delle fauci. Si tiene in bocca tanto che si dilegua à poco à poco; perciochè così espurga, & macera perfettamente. Ora parasi così. Toglionsi di diadraganthe bianco onze due: di gomma arabica onze due, & vn quarto: d'amido oncia meza, di liquiritia dramme due: di seme di melone, di cocumari, di citrulli, & di zucca ana dramme due: di peneti onze tre, di canfora scrop. mezo, di zucchero quanto basta.

Osseruatione.

Questo diadraganthe frigido à differenza d'vn'altro calido, che non s'vsa, è molto costumato da ciascuno: ma non però da tutti è preparato à vn modo istesso. Alcuni fanno le specie senza i quattro semi comuni, acciochè meglio si conseruino, ne rancidiscano, & poscia facendone il confetto, fanno emulsion di detti semi con acqua violata, & con essi dissoluono il zucchero, & lo cuocono. Altri fanno le specie compitamen-

pitamente; & chiarificano quella quantità che chi vogliono di zucchаro (che non tutti v'hanno meta ordinata) e lo cuocono perfettamente, & lo biancheggiano nel mortaio con chiara d'voua, & ne formano, posteui le specie, rotellette, & le sigillano con loro sigilli. Altri cuocono il zucchаro come manuschristi, & ne fanno il confetto con oncia vna di specie per libra vna di zucchаro: ma questo composto, quantunque sia buono, si corrompe, e si guasta in pochi giorni. Onde sia bisogno vsarlo fresco. Et noi per questa cagione, & perche duri anco il confetto più giorni in bontà, & per non essere le specie pulucrabili, habbiamo eletto ottimo modo (non s'ingannando) di prepararlo, ilquale è questo.

Confettiamo con pura acqua libre quattro di zucchаro, & lo facciamo cuocere perfettamente. All'hora si conosce benissimo cotto, quando che toltone vna goccia tra le punta delle dita, stroffinandola s'appallotta, & staccasi. Et cosi cotto lo gettiamo nel mortaio di bronzo, & col suo pistello pestandolo lo biancheggiamo, ponendoui auanti che s'indurisca quattro onze di specie compite della descrittione detta di questo diadraganthо. Et se in questo sbiancheggiamento ne diueniße la permistione dura, & crostolosa, che cosi puo diuenire per troppa cottura del zucchаro; la teniamo morbidita con chiara d'oua. Et poscia diuenta in buona, e maneuole pasta, ne facciamo rotole, morselli, & altre forme, come più ci piace, & le serbiamo, facendole però prima sciugare in luogo aeroso, libero, oue vi poßa il Sole. Alcuni, & massime nelle parti di Vinegia, & in altri luoghi d'Italia costumano questo confetto in altro modo, & di tale permistione, che oltre che sia à sodetti differente, è ancora meno efficace, & priuo di quella facoltà maceratiua, & virtù, che deue hauere, & diuiene ancho, confettato che esso è, si duro, & sodo in pochi giorni, che molto si combatte prima, che si dilegui in bocca.

Pigliano questi tali, di zucchаro pulucrato, & tamisato libre due: d'amido libra vna; di gomma arabica, & dragacantho ana onza meza; di liquiritia dramme due. Et fanno confetto in rotole con dragacãtho infuso in acqua pura, ò di viole. Altri anchora con l'istesse specie, & zucchаro, & infusione di dragacantho lo confettano, & questo parimente diuiene in breue durissimo, & insipido.

Diadraganthо con bolo magistrale.

Il diadraganthо con bolo è valoroso alla dissenteria, alli flussi, alli sputi del sangue, a i catarrhi, à tisici, & all'vlcere del polmone. A farlo. Piglinsi di buon zucchаro onze noue: di peneti onze tre: si smongono amendue con acqua rosa, & si cuocono à cottura di manuschristi, & vi si meschia once vna: di specie del diadraganthо frigido, & onza meza di bolo armeno orientale poluerato sottilmente, & si fa confetto in morselli.

Diairis semplice magistrale.

Il diairis semplice fa à tussienti, à gli asmatici, allo spirare difficile, & alla perdita della voce per frigidità, & al catarrho. A farlo si prende d'ireos leuantino onza meza: di specie del diadraganthо frigido, & zucchаro candito poluerato ana dramme due: di zucchаro dissolto, & cotto à cottura di manuschristi con acqua di viole libra vna. Si fa confetto in morselli, ouero in rotole.

Osseruatione nel diairis.

Questo diairis semplice cosi detto à differentia di quel fatto di diuersa permistione in

ne in elettuario è in vso molto. Lo chiamano molte donniciuole nelle parti nostre, & nella città propria il confetto del beato Bernardino: che beato è così nominato vn frate Bernardino Feltrano huomo di santa vita, e d'ottima Religione, instaurator d'opere pie, & sante nella città nostra, dalquale fu molto vsitato in ribauere lo spirito, & la voce perduta. Onde poi predicato egli questo suo aiuto, ch'era valentissimo Predicatore, causò, che molti l'vsarono, & nominarlo, & la nominatione dal suo nome. Alcuni acciochè sia più aggradeuole al gusto lo preparano con dramme tre solamente d'ireos. Altri anchora, & la più parte quasi, che non hanno questa ricetta, lo confettano con polue d'ireos, & zucchero semplicemente. Et i Francesi lo costumano con più polue.

Diacodion semplice.

Il diacodione semplice conferisce à coloro, à cui dal capo al petto li scendano catarrhi sottili, che causano tosse. Concilia il sonno. Onde si toglie di zucchero ottimo libra vna: di peneti bianchi onze sei, & si dissoluono amendue con succo, ò decotto, che'l vogliamo dire, fatto con libra vna di capi di papaueri bianchi, & negri al modo detto nel diacodione di sopra nella distintione de siropi. Et cottigli insieme à debita cottura, & stangheggiatili bene, acciochè piglino la maceratione gioueuole al petto, se ne fanno morselli, ò rotole.

Osseruatione.

Questo diacodione semplice non hauendo noi trouato scritto. Ne detto da auttore alcuno, & hauendolo molto à costumare ci siamo ualuti del modo, & della sententia di Mesue ilquale è così sempre da noi confettato, & si proua nell'operatione valer molto. Il decotto, doue sta, e consiste l'importantia della perfettione del confetto, deue esser fatto con buona arte, e sufficiente quantità di papaueri.

Confetto contro à vermi magistrale.

A far confetto contro à vermi, si piglia di seme di portulache, di semi di cauli, sementina, nigella, corallina, reubarbaro semi di cedri mondati, & sandali rossi ana dramme vna; di rose dramme meza: di dittamo bianco, cinnamomo, & corno di ceruo adusto ana scropoli due: di zucchero dissolto con acqua di cardo santo, quanto basta, & si fa confetto.

Pistachea.

A pistachea si prendono di pistachi noui, & mondi onze quattro: di zucchero smonto con acqua rosa, cotto perfettamente, libra vna, & si fa confetto con buona arte, aromatizandolo con dramma vna di cinnamomo tagliato minutamente, ò con specie del triasandali, ò dello aromatico rosato, ò d'altri confetti, con muschio, ò con ambra, si come aggrada à Medici, & à gustanti.

Osseruatione nella Pistachea.

Questa pistachea è confetto molto amabile. Fassi à modo di pignocati con i pistachi integri, & in morselli anchora, pestando essi pistachi. Si costuma vie più nelle parti di Vinegia, ch'altroue; benche non la preparano à vn modo medesimo. Pigliano alcuni due onze di pestachi mondi, & onza vna di seme di melone, e pestano cadauno da se. Poi fanno il confetto in morselli, com'è detto, & l'aromatizano con cinnamomo. Altri meschiano pignoli con gli pistacchi à quella portione, che lor pare & fanno il confetto con zucchero.

Saponea

Saponea magistrale.

A far saponea si toglie di buon zucchara chiarificato con poca acqua & ridutto col stangheggiarlo, cotto che sia à perfettione, in trita & biancha polue libra vna, di amido nouo nutrito, & smonto prima, che s'habbia cotto il zucchara per meza hora con acqua rosa (benche la violata vi si laudi più per esser più amica al petto) che sia tanto solamente, che basti à intenerire esso amido, & souerchiandouene sopra, si gietta onze due. Et così tenero diuenuto s'incorpora col zucchara, aggiungendoui onza vna e meza d'olio d'amandole fatta di fresco. Et con detta mistione d'amido, & olio darassi tal forma al zucchara già fatto in polue sopra al fuoco; ma vi stia poco; acciochè troppo non s'induri, che buttato poscia s'vn mescolo se ne spicchino con vn coltello di legno morselli, facendo che cadano con destrezza sopra d'vn marmo, ò d'vna tauola aspersi di zucchero poluerato. Et volendo che ella sia molle, cioè in forma d'elettuario, si darà più debole cottura al zucchara, & non si ridurrà altrimenti in polue: & auertirassi di non porui altrimenti l'amido, che sia sopra il fuoco, che potrebbe diuenire come dragantho amollato. Serà ottimo modo stangheggiata che s'habbia fuori del fuoco, ritornaruela alquanto sopra, & così calda poi gettarla in vasi di vetro, ne quali diuerrà con vna cocciarella sopra cremata, & lustra, & restarà molle, & tenera di dentro.

Osseruatione nella saponea.

Questo confetto detto saponea è nobile, grato al gusto, diletteuole, & nutritiuo, & amicissimo al petto. Si compone secondo che sono diuersi i compositori, à diuersi modi, e massimamente da Speciali Villani: da quali è egli uenuto in costume, & sono quasi la più parte di quelli, che purificano il zucchara, & lo cuocono, & poscia che è cotto, ui meschiano per ogni libra che egli sia, d'amido poluerato sottilmente dramme quattro: d'acqua rosa tant'altro, ò poco più modicamente. Et gli stringono insieme à fuoco lento, & fanno il confetto; come è detto, & l'aromatizano con gengeuo. Altri chiarificano libra vna di zucchara con poca acqua, & chiarito che esso è, lo colano, & vi meschiano la emulsione di onze due d'amandole dolci mondate, fatta con acqua rosa, & dramme quattro d'amido puro ben poluerato, & così insieme gli cuocono à debita cottura, e ne fanno il confetto, sono queste due vltime saponee pur dilettabilissima non però vi si gusta quel molle, che imita vn certo essere di sapone amabile, & aggradeuole, che si deue sentire nella saponea perfettamente composta. La prima che habbiamo descritta è dignissima molto, laquale acciochè sia più delicata, osseruano molti di comporla con la metà solamente dell'amido smonto, e senza anchora chiarifiare il zucharo vsiamo noi comporla; perciochè basta dissoluerlo con acqua rosa; benche facendola in elettuario diuenga di miglior essere sul fuoco con acqua semplice di pozzo, ò di fonte, ò di fiume: perche cuocendola, & mouendola con la spatola, si crema, & si apprende come gioncata. Et chi è ancho diligente in farla in morselli, la fa, che crostolitasi di fuori serua il piaceuole, & vtile molle saponiccio.

Manuschristo rosato.

Si piglia di zucchara fino libra vna, si trita, & si strugge con acqua rosa, & si cuoce fino alla sua perfettione, ch'è quando si alza con la spatola, e che cadendo fileggia, & si rompa il filo in aria, & stangheggiatolo alquanto, si getta così tenero

da alto

da alto ſ'un marmo, ò ſ'vna tauola aſperſi di zucchero, che prendi forma ritonda. Et volendolo più valoroſo ne gli affetti del cuore, ſe gli aggiunge, cotto che ſia, di perle macinate oncia meza: d'oro fino dodici fogli, & è digniſſimo.

Oſſeruatione nel manuſchriſto roſato.

Manuſchriſto roſato coſi detto dall'acqua roſa con laquale è diſſolto, et virtuificato, è vſitatiſſimo. Fatto con perle, & oro ſi chiama perlato, & il primo, commune, ò roſato. Ha l'vna, & l'altra facoltà, benche il perlato ſia più valoroſo à confortare, & rallegrare il cuore. Daſſi à gli attriſtati, & melanconici; perche gli corrobora, & fortifica l'anima, & lo ſpirito vitale, & aiuta la memoria. Puoſſi ſimilmente fare manuſchriſto con altre acque, & tiene la facoltà loro: come di viole, di bugloſſa, di roſmarino, & ſimili.

Il fine delli Confetti Aromatici.

DISTINTIONE
DELLE POLVI.

L'ETIMOLOGIA delle Polui, ò ſpecie, (che ſpecie, ò polue ſi chiamano vno, ò più ſemplici triturati, & poluerati) è da ſe chiara, & à tutti notiſſima. Per la qual coſa non v'accade ſopra altra narratione in dimoſtrar donde, & à che ſieno elleno di tai nomi dette. Il che laſciando, parleremo ſolamente di quelle ſpecie di polui, che ſono in commune vſo di medicina, notandole di quelli auertimenti, che più ſopra conoſceremo che vi ſieno d'vtilità, cominciando à quelli delli Confetti Aromatici.

Tra tutte le polui, che giornalmente s'oſſeruano ad vſo medicinale ſono principali quelle delli Confetti Aromatici, che habbiamo di ſopra deſcritti. Nelle cui compoſitioni è da notare, che in quelle doue vanno muſchio, & ambra è aſſai meglio poruel da principio, & farne le ſpecie compita inſieme con eſſi, che dipoi. Perciocbe tutte ne pigliano migliore aggregationi, & ſi conſeruono anchora più à lungo in perfettione. Et queſto per lo muſchio, e l'ambra, che ſono di ſoſtanza denſa, & graſſa, atta, & virtuoſa à conſeruare l'altre ſpecie deboli con ritenere, che non eshalino da eſſe, ne ſuaporino quelle parti più ſottili, & deboli al mantenerſi. Deueſi nella preparatione di queſte, e coſi d'ogni altra polue eſſere accorto in eleggere i ſemplici perfetti, & nel tritare eſſe polui, & in conſeruarle, poſcia che ſieno trite. Però che con tal arte non poco ſe gli acquiſta di facoltà, & di virtù migliore, & eletti, che ſe habbino tutti i ſemplici di perfetto eſſere, ſi deue oltra conoſcere quali prima, & quali dopo; & quali inſieme debbiano eſſere trite, & poluerate; perciocbe non tutte patiſcono vna iſteſſa trituratione, non eſſendo tutte d'eſſere, & ſoſtanzo eguale. Il muſchio & l'ambra ſia meglio tritare da ſe con alquanto di zucchero ſodo, & poi meſchiarli con l'altre ſpecie, che ſieno pure anchora poluerate ſottilmente. Et aggregate bene, che ſe habbino inſieme, ſi ripõgono in vaſo di terra, ò di vetro, come fare ſi ſuole, & s'atturano di modo, che non ſfiatino, & ſerbanſi in luogo, che punto non ſenta di humido, et coſi ſi manterrãno aſſai tẽpo perfettiſſime. Alcuni parlãdo del cõſeruarle hanno detto, che nõ più di due meſi ſi poſſono mãtenere virtuoſe,

& che ſe-

& che secondo la openione d'alcuni, si possono seruare fino à sei. La cui sententia con ragione si può riuocare; perciocbe più di due, di sei, d'otto, di dodici, & di più mesi assai si poßon seruare in tutta bontade, hauendoui però oßeruate quelle diligëtie tutte nel cõporle, che vi si ricercano: si come noi più uolte ne habbiamo ueduto certissima isperienza, & in quelle propriamente del diamuschio, della diambra, del diamargaritone, & dello elettuario di gemme, lequali in più botteghe nelle visite se ne fa, & da Medici, & da speciali giudicio, & paragone. Nelle quali cosi di colore, d'odore, & di sapore ve l'habbiamo trouate colorate, acute, & odorate, come se fussero state fatte di poco, & paßaua pure l'ãno, & mesi la preparatione loro. Et oltre à queste buone qualità in esse specie ci accertassimo anco dopo meglio nell'operarle; perciochè ne vscirono effetti, & operationi fedeli. Vero è, che non tutte però hanno tal proprietà, & complessione al conseruarsi à lungo. Quelle del diadragantho, del triasandali, del diarhodone & simili, doue entrano semi comuni, atti al rancidirsi non durano, che ranciditi essi semi, si rancidiscono, & corrompono anchora l'altre specie, che sono insieme miste. Non facciamo però, per la ragion già detta, sicuri i dispensatori, che migliori non sieno le specie fatte di nouo, che di tempo composte, & riseruate: che questo habbiamo noi detto in fauore di quelle specie, che per la großezza che hanno bastante, ò di gomme, ò di succhi densi, ò di muschio, ò d'ambra, hanno facoltà di tenersi, & conseruarsi à lungo.

Poluere cordiale magistrale.

LA polue cordiale prendesi d'ogni specie di fragmenti pretiosi per ciascuno dramma meza, di terra lemnia finissima, dell'vno, & l'altro corallo per ciascuno dramme quattro: di perle dramme due: di rasura di auorio, corno di ceruo adusto, sandali citrini, spodio, rose, seme di acetosa, & coriãdri preparati per ciascuno dramme vna: di muschio, & ambra per parte grani due: fogli d'oro fino quaranta: di zucchabaro fino à peso eguale di tutte l'altre cose. Si fa polue sottilissima, rompendoui dentro i fogli dell'oro, trita che sia, & serbasi.

Osseruatione nella polue cordiale.

Questa polue cordiale e magistrale, è la più degna, & laudata di quante altre habbiamo vedute, che s'oßeruino. Dassi in quantità di meza dramma fino ad vna integra ne brodi, ne cibi, & nelle oua sorbili, ne quali v'ha effetto miracoloso. Vi si pone il zucchabaro, come dicono alcuni, à fine di più delicatezza, & v'aggiunge tale facoltà, che più tosto essa polue sia attratta dalla natura, & che la ingroßatione del zucchabaro la ritenga più à lungo nello stomacho.

Poluere stomacale del Pedemontio.

Toglionsi di coriandri preparati onze due: di seme di melißa oncia meza: cinnamomo oncia vna: di zucchabaro bianco onze quattro. Fassi d'ogni cosa polue sottile, & dassi quanto sia vn cucchiaro dopo pasto, senz'altrimenti beuergli dietro.

Osseruatione.

Questa polue stomachale è del Pedemontio, & la chiama il Manlio nel suo lume trazea: nome, che pure altro non dimostra, che confettion di specie, benche in alcune parti si chiami anchora, trazea gli anisi confettati con zucchabaro, & li moscardini. Ha il Manlio nominato, il Suardo, il Thertonese, & altri auttori altre polui confortanti lo stomaco, lequali (fuori che questa, & la seguente) non si costumano.

Polue

Polue ducale stomacale magistrale.

La polue ducale confortante lo stomaco, si para cosi. Piglinsi di cinnamomo sottile dramme vna, di gengiouo, garoffani, noci moscate, galanga, cardamomo, cubebe, & pepe lungo ana scrop. mezo. Si fa di tutto polue sottilissima, & vi si meschia per ciascuna dramma nell'estate onze vna di ottimo zucchero, & nel verno di zucchero oncia vna, di polue dram. vna è meza, & è cosi composta perfettissima.

Polue che accelera, & facilita il parto.

La polue ch'accelera, et facilita il parto, si fa in questa maniera. Si prende di scorza di cassia fistula, e cinnamomo eletto ana dramma meza: di zaffrano scropolo vno, di trochisci di mirrha dramma vna, & si fa polue, & dassi con buon vino bianco tepido.

In altro modo.

Si piglia di scorza di cassia fistula, et cinnamomo ana dramme vna: di ossa di dattoli, & zaffrano ana dramma meza. Si fa polue, & dassi con vin bianco.

In altro modo.

Si toglie di scorze di cassia fistula, & cinnamomo ana scropoli due: di melissa, sauina, dittamo bianco, zaffrano, carui, e dauco ana scropolo vno, fassi polue, e dassi con vin bianco. Prouocano tutti i menstrui, & vagliono à dolori dopo il parto, & purgano le secondine.

Polue prouocante il latte magistrale.

A polue prouocante il latte, si prendono di seme di nasturtio, & anisi ana dramme due: di canella dramme vna, di cristallo eletto pestato sottilmente, & fatto impalpabile dramme quattro. Si fa d'ogni cosa polue, & dassi con brodo di ceci rossi, ò con vin bianco.

In altro modo.

Toglionsi di senape bianca, siler montano, ameos, dauco, anisi, finocchio, cimino, seme d'aneti, d'acetosa, e di papauero bianco ana dramme quattro: di cristallo, & sal gemme ana dramme venti. Si fa d'ogni cosa polue, & dassi medesimamente ò con brodo di ceci rossi, ò con vino bianco.

Polue magistrale buona alla prefocation della matrice.

A compor polue buona alla prefocatione della matrice, si piglia fiori di noci essiccati la quantità che si vuole, & si poluereggiano, & dassene con buon vino dramma meza fino à dramma vna.

Osseruatione.

Polue fatta cosi di fiori di noci semplicemente è vn valorosissimo rimedio alla prefocatione della matrice; che è vn'accidente causato da vapori matricali, con tanta noia, e sfinimento di vita, che ne cadano le donne oppresse da quelli come morte. Et quelle, che fanno la facoltà di queste polui, ne l'hanno cosi in vso famigliare, che tengono le scatole piene le loro armari. Noi à questo accidente habbiamo due altri sperimenti certissimi, & fidelissimi, & che di subito fanno nelle donne infestate da tal morbo effetti mirabili: che oltre che le sanano in tutto, & presto, le preseruano anchora poi libere più tempo. Il primo è vna polue fatta di dramma vna di turbith eletto: & dramma meza di cinnamomo, laquale si da tutta con buon vino à digiuno. Il secondo è vna picciola potione fatta cosi. Di theriaca finissima dramma vna

e meza:

e meza: di seme di agno casto tritto sottilmente dramma vna: di speccie d'aromatico rosato, ò di diarhodone abate, ò di triasandali, si come è l'intentione, ò calda, ò fredda, ò temperata scropolo mezo: di vino aromatico quanto basta. Et questa medesimamente dassi à digiuno. Alcuni Speciali, & massimamente nelle parti di Roma hanno per singolare rimedio à questo male di prefocatione vna loro polue, che tengono preparata à passione colica, laquale, (come ci hanno loro detto) vale à ciò mirabilmente, & la danno all'vna, & all'altra indispositione ad vn modo istesso in quantità di vna dramma con vino bianco fatto tepido. La compositione è questa.

Pigliano di polipodio oncia vna, d'hermodattoli dramme tre: di turbith dram. due: d'anisi, finocchio ana dramme quattro: di gengiouo scrop. due: di diagridio drāme due, di tutti ne fanno polue, & li vsano, come è detto. Il profumo anchora delle scarpe vecchie vale merauigliosamente à rileuare le donne strangolate dalla prefocatione della matrice, riceuuta da quelle pel naso; perciochè è valoroso, & salutifero rimedio; benche non occorresse che lo dicessimo noi, per essere ad ogni dōna notissimo.

Polue magistrale contro alle sconciature.

Polue, che ripara le donne grauide, che non si sconciano, si para così. Si prende di grana fina di tentori, mirti, balausti, bol'armeno orientale, & sangue fino di drago ana dramma vna: di mastice eletto dramme due, si fa polue d'ogni cosa assai sottile, & dassene dramma vna dentro de vno dattolo, ò due di fossati fatti ben caldi cō esse polui, sieno auolti, mentre che si scaldarano in vn poco di panno lino infuso in vino vermiglio sotto à cenere feruente.

Polue magistrale contra alla ventosità.

A polue contro alla ventosità, si toglie di coriandri preparati, & anisi mondi ana onza vna: di cinnamomo dramme due: di garoffani, gengeuo, & galanga ana dramme vna: di macis dramme meza: di zucchero onze due. Et si fa polue.

Polue che frange le pietre nella vesica, & fa orinare.

Si piglia di lithospermo, sassifragia, cinnamomo, capeluenere, & anisi ana dramme meza: di liquiritia dramme vna e meza: di lapis lincis, & lapis giudaico ana scrop. vno: di semi di sparagi, & di melone ana dramme vna. Si fa d'ogni cosa sottile polue, & dassene dramme vna con vino bianco odorato tepido.

Osseruatione.

La polue detta e descritta dal Manlio nel suo lume, & è quella, c'habbiamo veduta osseruarsi. Alcuni sprementatori ci hanno affermato, che il politrico puluerato sottilmente, & dato con buon vino bianco in quantità d'vna dramma, è validissimo, & certo in fare orinare subito. Il Montagnana recita nel suo antidotario vna polue, la qual dice egli essere espertissima nel prouocare subito l'orina, la descritione è questa.

Piglinsi di sangue di becco preparato, lapis lincis, lapis giudaico, pietre, che si trouano nelle sponghe noue, & vetro abbrugiato, per ciascuno parte eguale, & fattone polue, se ne da scropolo vno per volta auanti il cibo, con vn poco di buon vino aromatico.

Poluere lassatiua magistrale.

La poluere lassatiua, che purga la colera, la flemma, & la melāconia, si fa in questo modo. Prendesi di turbith oncia vna: di gengiouo, cinnamomo, mastice, galanga, cardamomo

cardamomo minore, garoffani, anisi, hermodatoli, & di diagridio ana oncia meza, di foglie di sena onze due, di zucchero onze quattro, si fa polue sottile.

Osseruatione.

Questa polue lassatiua è certo dignissimo solutiuo, & di buonissima temperanza, & comportata assai meglio da ogni stomacho, & specialmente in stagione calda, che la polue di sena magistrale del Motagnana, che hora diremmo.

Polue di sena del Montagnana.

Polue di sena che solue il corpo, & purga il capo mirabilmente, si para cosi. Si togliono di sena eletta dramme dodici: di gengeuo, & macis ana dramme tre: di cinnamomo, & tartaro ana dram. vna e meza, si fa d'ogni cosa polue sottile, & serbasi.

Osseruatione.

Questa polue di sena del Montagnana è quella che più s'osserua generalmente. V'aggiungono alcuni ad ogni dramma, accioche sia più prestante nel soluere, di diagridio grani tre, & dassene da vna à due dramme con ottimo vino, ouero brodo di carne, ò di ceci rossi à digiuno.

Polue di sena magistrale.

La polue di sena è contra alle infirmità di tempo, à gli humori viscosi, & à gli melanconici. Vale à dolori delle gionture, & à quelli del male spagnuolo. Onde piglinsi di sena eletta, & tartaro bianco ana onze due: di cinnamomo, garoffani, galanga, & diagridio ana dramme 3. si fa polue sottile, & se ne danno da due fino à 4. dram. con vino, ouero brodo, nelqual par vi sia più efficacia la mattina nell'aurora.

Osseruatione.

E questa polue di sena magistrale tanto in vso appresso de Corsi, che douunque essi vanno l'hanno seco preparata, & non tosto si sentono grauati, & ritenuti dal ventre, che ricorrono ad essa, che gli purga, dallaquale sono benissimo seruiti.

Polue efficacissima à chi orina nel letto, del Montagnana.

Si prendono di stomachi di galline preparati dram. quattro: di aggrimonia dramme otto: di polue di rizzi terrestri abbrugiati dramme tre, pestasi ogni cosa sottilmente, & dassene dram. vna con vino, ouero brodo, quando si va à dormire.

Osseruatione.

E questa polue del Montagnana, valorosa à suoi effetti di ritenere la orina. Il modo di preparare li stomachi delle galline, e abbruggiare i rizzi terrestri lo diremmo al suo luogo nella essercitatione.

Polue capitale del Montagnana.

Si toglie di pulegio, calamento, scorze di cedro, maggiorana, sticados, betonica, sandaraca, & garoffani ana dramme vna, si fa polue sottilissima, & si pone sul capo nel luogo della commissura, leuatone i capelli.

Osseruatione.

Questa polue capitale del Mōtagnana è quella, che più comunemēte s'vsa: auenga che ne siano altre descrittioni. La sandaraca, secondo l'openione dell'auttore, & de gli Arabi, è la gomma del ginepro, detta volgarmente vernice de scrittori, differente dalla sandaraca de Greci, che è vna specie d'oro pigmento rosso, & velenoso.

Polue costrettiua magistrale.

Si piglia di mastice, & incenso ana dramma una: di sangue di dragofino dram. 3.

di rose rosse, & balausti ana dramme due: di mirti dramme sei: di bolo armeno orientale à peso vguale di tutte le cose, & si fa polue sottilissima, & s'vsa.

Osseruatione.

Questa polue costrettiua è magistrale, & più d'ogn'altra si costuma; quantunque ce ne siano più altre descrittioni. V'aggiungono i chirugici alcune volte, acioche sia anchora incarnatiua, per ciascuna oncia ch'essa sia d'aloe hepatico, & mirrha ana dramma vna: di sarcocolla, & farina volatile ana dramma e meza. Et alcune volte fanno con oncia vna di quest'vltima polue permista, & di dramme sei di peli di lepore tagliati minutamente, & d'vn chiaro d'ouo dibattuto vn medicamento singolarissimo à ristringere ciascun flusso di ferita nouo. Altri sono, che osseruano quella di Giouanni da Vigo scritto nel suo antidotario. Et altri quella del suo discepolo Mariano Cirugico eccellente.

Polue di Giouanni da Vigo.

La polue incarnatiua, e conglutinatiua delle ferite, & dell'vlcere, & restrettiua del sangue, si prepara in tal guisa. Prendesi di aloe hepatico, & mirrha ana drmma due: di sarcocolla dramma vna e meza: d'incenso, & farina volatile ana dramme due: di sangue di drago e terra sigillata ana dramme due è meza: di tucia, lithargirio, e dragacantho ana dram. 1. e meza: si meschia, & si fa polue, che incarna marauigliosamente. Et se con oncia vna di questa polue si mette dramme sei di pelo di lepore benissimo tagliuzzato, & per ristringer il nuouo flusso del sangue, sarà ottimo.

Polue incarnatiua di Mariano.

Toglionsi d'aloe hepatico, sarcocolla, et mirrha ana dramme tre: di incenso dramma vna e meza: d'ireos dram. meza, & si fa polue sottile, & incarna benissimo.

Polue conglutinatiua di Gio. da Vigo.

La polue conglutinatiua, & cicatrizatiua, che ha virtù di disseccare la humidità superflua della carne nella superficie per fino, che faccia nascere noua pelle su per la piaga, si fa cosi. Pigliasi di alume di rocca abbrusata, & coralli rossi ana onza meza: di terra sigillata, & bolo armeno ana dramme due: di fiori di pomi granati, & mirabolani citrini ana dramme due e meza: di tucia dramma vna, e si fa polue sottile, & si vsa.

Polue che corrode la carne cattiua di Mariano.

A polue che corrode la carne cattiua, si prende di mirabolani citrini ana dramma vna e meza: di terra sigilata dramme vna: di alume di rocca abbrugiato dramme due, si fa polue sottilissimo, & operasi.

Polue rossa detta precipitato magistrale.

La Polue rossa, detta precipitato distrugge valentemente la malignità dell'vlcere, & della carne cattiua superflua senza doglie. Onde si toglie d'argento viuo libra vna, sopra il quale in vna boccia di vetro ben capace si fondono di acqua forte con cui partono gli orefici l'oro dall'argento, libre tre. Et statiui da venti à trenta giorni ben turati, si mette poi il lembico lutato benissimo col suo capello, & recipiente (& queste sia più tre volte largo, & capace d'essa boccia) nel fornello, & lembicasi da principio con fuoco lento, & crescendo il fuoco à poco à poco, & cominciando il recipiente à rosseggiare, & lembicata tutta l'acqua, si rompe la boccia, & togliesi l'argento viuo calcinato in colore di mino, et nettasi da ogni immonditia, che

vi sia, ò

vi sia, ò bianca, ò gialla di solimato, & si trita sottilmente nel mortaio di bronzo. Et così poi triturato, si mette nella cacciola sopra al fuoco, mescolandolo per vna hora con la spatola; perciochè con questo vltimo cuocimento eshalano tutte le fumosità dell'acqua, & dell'argento viuo velenose, & la polue si fa più nobile, & non dan nell'operarla dolore. Si conosce la sua perfettione quãdo sia venuta in colore alquanto più chiaro del minio. L'acqua forte che parte l'oro dall'argento, si fa di sal nitro, d'alume di rocca, & di vitriolo Romano per ciascuna parte eguali tritati, & meschiati benissimo, & distillati per lembico ben lutato, & quanto è più forte, tanto è migliore: auertendo di lutare bene gli orefici del lembico con quello del capello, & del recipiente: acciochè non suapori l'acqua, la quale si conosce all'hora perfetta, che gettate alcune goccie in terra, di subito bolle.

Osseruatione nel precipitato.

Di quanti precipitati habbiamo noi veduti, questo magistrale habbiamo eletto discriuere, & operare pel migliore. Et quantunque sia egli corrosiuo nel primo ordine; è nondimeno sì benigno, & clemente, che corrodendo valorosamente non dà dolore. Et questo fa egli per la correttione, nella quale viene ad esser corretto, & fatto mite l'argento viuo nel stare da i venti a i trenta giorni nell'acqua forte, (si come habbiamo detto nella descrittione) auanti che si lembica. Giouanni da Vigo descriue questa polue, & si attribuisce d'esserne stato l'inuentore ad operarle. Il che non fu già; perciochè altri chirugici di lui prima l'operarono, come nel suo thesauro ci raconta Euonimo Tedesco. Nell'antidotario ordina che lembichi due volte, & nell'additioni vna sola, & quiui vuole, che si netti l'argento viuo di quel bianco, che dice esser ottimo solimato, prodotto nel collo della boccia, il quale lasciandouelo potria operando il precipitato causare doglia. Lauda egli tanto questa polue, che dice meritare, corona fra tutti corrosiui, & hauere à suoi dì con essa oltre il guadagno de danari, riportato molti honori: però che mondificando ogni impiagatura velenosa, maligna, & corrosiua nell'vlcere, ingrossando la materia sottile, & tirandola à buona digestione, & senza dar doglia si trouaua quasi ogni piaga preparata ad incarnarsi, & cicatrizarsi prestamente.

Rottorio di Gio. da Vigo.

Rottorio di nobilissima operatione, che rompe ciascuna esitura in poco spatio di tempo, si para così. Si piglia di lissiuia, con cui si fa il sapone, che si chiama capitello, ouero maestra (& se delle prime goccie sarà meglior rottorio, & che sia buona detta maestra si conosce, che postoui dentro vn'vouo, vi nuota sopra) libra meza: di vitriolo Romano dramma vna & meza: di opio scropolo vno. Si bolla il lisciuito, e'l vitriolo insieme tanto, che vengano à spessezza, & all'hora leuandolo dal fuoco, vi si mette lo opio. Et si riserua in vn vaso di vetro, ò di metallo bene otturato con cera. Si vsa in tutti i casi, doue si ha intentione di rimouere la carne superflua, & rompere le posteme, & la pelle integra, & come bisogna più volte, fare le fontanelle.

Osseruatione.

Questo rettorio di Gio. da Vigo che cauterio, & fuoco morto è detto anchora, è quello che più è in vso.

Polue ottima à bocio di Arnaldo di Villanoua.

A polue ottima al boccio prendonsi di spugna macina, pale marine, ossa di sepia,

pepe lungo, pepe nero, gengiouo, cinnamomo, sal gemma, piretbro, galle, & spina di rose per ciascuno parte eguale, si poluereggia ogni cosa sottilmente, fuori che la spugna, & pale marine, che si deono prima abbrusciare, & meschiare poi la loro cenere con le dete cose ben tamisate, & tiensi dipoi & giorno, & notte in bocca, & riesce brauamente.

Osseruatione nella polue di Arnaldo.

E questa polue ottima al bocio, cioè guazzo, ò goso, che cosi di i questi nomi è detto vn tumore, & infiagione di gola, e di collo, causato da humore, che è conuertito in materia dura, & meno atta à risoluersi, vsitata da molti, & laudata tanto da Arnaldo di Villa noua proprio suo auttore, con laquale dice egli hauer sanato molte vergini giouani di venticinque anni, ma non di più. Lauda, che fatta la digestione, si prenda essa polue, & propriamente all'hora che'l patiente è suegliato dal sonno inanzi giorno. Et dice finalmente che vale ad ogni modo, & che ogni giorno se ne metta su per li cibi. Et acciochè non suanisca la sua virtù, si tenghi ben chiusa nel sacchello di corame, ò in una scatola. La spina delle rose in questo caso, & luogo, si come à esposto da tanti sauij, sono alcuni inuogil simili ad vna spugna, che nascono intorno à vna pianta di roue, deta da chi rouo canino, da chi grattaculo, appo noi spongia di petelenga; percioche petelenghe sono cosi detti i frutti d'essi roui. Come s'abbrugiano le sponghe, & le pale marine, lo diremmo al suo luogo nell'essercitatione.

Polue contro à vermi magistrale.

Toglionsi di seme santo preparato parti quattro: di perle elette, & tamisate sottilissimamente parte vna: di reubarbaro buono parti due: di corno di ceruo parte vna. Si fa d'ogni cosa polue sottile, & daßene da dramma meza, fino à dramma vna.

Osseruatione nella polue contro a vermi.

Questa polue contro a i vermi è molto degna, & valorosa. Ce ne sono molte altre descrittioni, che habbiamo noi lasciate, parendoci questa essere bastante. Il corno di ceruo deue eßere abbruggiato, il modo di preparare la sementina si dirà nel l'essercitatione.

Polue del Montagnana per peste.

Per fare polue ne casi di peste eccellentissima, piglìansi di seme di cedro, & seme d'acetossa ana dram. due: di dittamo bianco, gentiana, & tormentilla ana dram. 2. e meza: di bolo armeno orientale onza vna: di cinnamomo tant'altro: di perle, zaffiri, & ossa di cuore di ceruo ana dram. 1. d'ogni specie di sandali, et ozimo ana dram ma vna, e meza. Si fa di tutti polue sottilissima, & si vsa. E anchora l'elettuario fatto con libra vna di zucchero, & onza vna, e meza di questa polue salutifero molto, & più all'hora massimamēte, che dopo la sua comestione si beue sopra acqua acetosa.

Infinite descrittioni di polui eccellenti contro à peste ci sono di più auttori, tra le quali questa eccellentissima in detto caso habbiamo creduto, & scritto. Il Montagnana ne recita proue mirabili, & che altra mai di lei più non ha veduto à suoi dì, che meglio preserua, guarda, difenda, & libera chiunque teme; & sia oppreßo da peste. Costumasi eßa polue à digiuno in quantità di meza dramma fino ad vna integra con buon vino temperato con acqua d'acetosa. Lo eletuario costumasi, si como è detto nella descrittione. S'osserua in alcune parti vn'altra polue di virtù non inferiore à questa, la quale vale ancò à vermi mirabilmente, & pussene anchora

con essa

con essa fare elettuario, & confetto solido con zucchcaro isinonto in acqua d'acetosa. La descrittione è questa.

Pigliano di tormentilla, dittamo, tuneci, scabiosa, radici di buglossa, semi di cedro, & d'acetosa ana dramme due: di coriandri preparati, limatura d'auorio, seme di portulache, & rose ana dramma vna: di coralli rossi, & bianchi ana parte vna, & meza d'vna parte integra: di terra lemnia dramme due: di bolo armeno parti quattro. Fanno d'ogni cosa polue sottilissima, & l'vsano. I tuneci secondo la comune openione si tiene che sieno i cardi santi: auenga che altri gli habbino esposti per altra cosa.

Specie per epithima cordiale magistrale.

Specie per epithima cordiale temperata, si fa cosi. Si prendono di rose rosse onze tre: di sandali rossi, & bianchi ana onze due: dell'vno, & l'altro been: di doronici, coralli rossi, scorze di cedro esficcate, & ossa di cuore di ceruo, seta tinta in grana ana dramme quattro: di legno aloe, garoffani, cinnamomo, & zaffrano ana dram. due. Fassi d'ogni cosa polue, & serbasi.

Osseruatione nell'epithima cordiale.

Queste specie per l'epithima cordiale temperata tra infinitissime, che s'oßeruano, che habbiamo noi vedute, sono le più laudate, & quelle, che da Magnifici, & Signori Medici già dinanzi à Papa Paolo vedessimo eßaltare à gran virtudi. Deue la trituratione loro esser fatta con buona arte, percioche non tutte vanno tritate à vno modo isteßo, anzi ne sono di quelle, che senza tritarle bastarebbe solamente romperle, & tagliarle ben minute; si come sono le rose, le scorze di cedro, l'oßa del cuore di ceruo, & il zaffrano. Facciamo noi in questa trituratione à questo modo. Acciaccamo primamente in mortaio di bronzo i sandali soli, tenendogli tuttauia spruzzati con acqua rosa, la quale oltre che lor acquista virtù, fa anchora che non sforzino fuori del mortaio, & dopo che pesti sieno, restino d'vn vermiglio più viuace: Rotti che sieno bene gli passiamo pel staccio non molto fisso. Poscia pestiamo il legno aloe, i due beben, i doronici, i garoffoni, il cinnamomo, l'oßa di cuore di ceruo, & le scorze di cedro, hauendo prima questi due vltimi battuti, & tagliati minuti, & in vltimo vi diamo le rose, & il zaffrano, & cosi tutti insieme gli passiamo per lo staccio detto, & paßati vi poniamo i coralli ben macinati, & la seta tinta in grana tagliata minutamente, & gli aggreghiamo insieme, & seruiamogli in vaso bene otturato. A queste specie sogliono poi i Medici aggiungere musco, ambra, & canfora, secondo che richiede la indispositione de gli infermi, ò calda, ò frigida, ò temperata, & con acque cordiali, & vino aromatico, & aceto semplice, e rosato ne fanno epithime. Christophoro de gli Honesti Fiorentino ha nella fine dello antidotario di Mesue vna specie cordiale temperata per l'epithima quasi à questa simile di compositione: benche fuoriche Fiorentini non tanto si lauda, quantunque vi sia & muschio, & ambra in quantità.

Come epilogo.

Costumasi anchora, si come ogn'vno sa, appresso alle sopradette polui, & speciei altre polui, & altre specie di altre permistioni, & massime di elettuari, & semplici poluerati da se semplicemente, come sono le perle, i coralli, tutti i fragmenti pretiosi, il lapis armeno, il lazuli, il lincis, il giudaico, lo alabastro, la marchesita, la tutia,

le pietre delle spongie, il bolo armeno, la terra sigillata, il sangue di drago, & simili altri infiniti. Quelle de gli elettuari sono quelle propriamẽte della hiera semplice, de pliris, del lithontripon, della benedetta, & molte altre, si come è lo vso nella diuersità de luogi, & il volere de Medici. Ci ha con voglia di riso ridotto à memoria il ricordare le specie della benedetta, il poco giudicio, che mostrò un protomedico mandato à Narni dal Colegio di Perugia, ilquale le giudicò di nullo valore: perche la preparatione loro passaua di sei mesi. Alquale noi opponendosi, & con viue, & buone ragioni mostrandoli la qualità loro densa, attissima pure à conseruasi più assai tempo di quello, c'haueano, per la grossezza che v'era di molte gomme, & il gagliardo odore, & sapore, che haueano, non mai lo volse cedere: ne altro diceua, che comandauano i Dottori, che più non si seruaßero, che quattro mesi, perche giudicato da tutti i Medici, che vi erano, che haueße egli apparato la medicina s'vn melone di buona lunghezza, fu deluso. Onde la goffezza di eßo Medico, & altri à lui simili, hanno fatto conoscere quanto male faccia il coleggio de Medici à mandare tali pecore per protomedici nelle visite, douendo essere questo vfficio, & carico di persone vie più che prudenti, & che nelle visite dette vsassero quelle diligentie, che vi conuengono, & che più stima facessero dell'honore, che del danaro: & che fussero (à dirlo in vna) huomini da bene, & di buona fede, si come pure anco tali ve ne vanno, che se simili fussero, assai per loro seria buono, & per Speciali, & per tutti; perciochè imparando essi per chi non sapesse, ne verrebbono pure le Medicine ad essere perfette, & bene administrate. A noi non è lecito mostrare ne il modo, ne l'ordine, che dourebbono tenere i Medici nelle visite, ne in qual via dourebbono interrogare gli speciali, & la scienza che dourebbono hauere circa alla cognitione de semplici, & nell'arte di comporre quelli, perochè questo è cura, & virtù loro particolare. Et di questo che habbiamo qui detto, che parrà forse souerchio; preghiamo che alcuno non ci biasmi; perciochè il buono desiderio, che teniamo che si facessero le visite con quelle ragioni, che si douriano fare, ci ha fatto dire questo: & non già mala costuma, c'habbiamo di biasmare alcuno, che cio non fu mai, nè mãco è nostro vfficio: ma si bene di amare, & riuerire qualunque sia di merto, & virtuoso.

Il fine delle Polui.

DISTINTIONE
DELLE PILOLE.

SONO le pilole, che catapotie chiamano i greci, grandissime Medicine: ma sono ridotte, & datte in poca quantità, & nella forma loro, & in portione anchora stemperate con varij liquori. Il nome di pilola altro non mostra, che picciol palla. Le chiamano (come è detto) i greci catapotie, che pure pilole significa, & cosa altra anchora, che s'ingiottisca, questo sia del loro nome detto à bastanza. Alcuni scriuendo delle pilole hanno detto, che quando si potessero conseruare à lungo in polue, seria cosa ottima, & formate poi ogni hora di fresco, che si hauessero à pigliare cõ suoi liquori ordinati, serieno più perfette. Altri poi, et il Brasauola massimamẽte huomo à nostra età dottissimo ha detto, & meglio

& meglio di tutti, che ogni compositione di pilole assai meglio staria formata con liquori gluttinosi, che molli, che non tengono punto di grassezza, si come molte ne sono, che vanno unite con vino, & acqua; perciochè più lungamente con detti liquori si conseruarieno perfette, & degne: Fra quali liquori glotinosi ò grossi solo il mele rosato, come più semplice, & meglio da esser comportato in ogni sorte di pilole ha laudato, per laqual cosa molti per questa cagione hanno osseruata questa preparatione di mele rosato in ciascuna massa di pilole riseruandone però quelle che la formatione loro è, con siropi, ò con elettuari. Hora noi questo considerando, & stimando, che non senza cagione d'vtilità non v'era l'aggregatione de' suoi liquori, & consultatolo più volte con peritissimi Fisici, a i quali proponendo anchora, che detti liquori vi poteuano esser dati con buona arte glutinosi, & tenaci, onde poi le pilule nelle loro masse più à lungo, & fresche si conseruarieno, & in quell'essere proprio si metterieno, che si fanno l'aggregatiue le Masticine le Assaiereth, & quelle di hiera, & simili altre che loro quadrando approuorno per modo dignissimo. Et perche sia egli da tutti conosciuto essendo di tanto vtile lo diremo, qui distintamente, ò in quattro, ò cinque compositioni di pilule. Su le quali sapendosi sappraßi poi similmente in ciascuna altra. Ecco le pilule sine quibus, quelle di Reubarbaro, & le lucis vanno formate con succo di finocchio: quantunque in quelle di Reubarbaro si dica con acqua & le Auree con la infusione di draganthо: & le cochie di Rasis con vino ottimo, & odorifero alqual modo impastate ne vengono poi in breue si dure, & aride, che fa bisogno volendole riformare, ridurle in polue, & oprarui nouo liquore, & non già per questo, auenga che si facciano tenere, & molli, vi si ritorna lo spiritio, e'l vigore da esse vsciti per la eshalatione d'alcune sempre deboli di sostanza, col diuenire secche, & aride. Difetto, che ben conobbe il Brasauola, si come egli ci racconta nelle pillule di reubarbaro in vna dispositione di Madon. Alessandra Earusina sua comare, quantunque ne'l dica si chiaro. Nellequali medesimamente afferma, & accerta, che per non essere la formatione loro con cosa glutinosa, forza è che non durino molto in bontà: ma che eshalandosi da esse molta virtù ne vengano noieuoli, & permutansi in veleno: Onde volendo egli à ciò prouedere, disse, che meglio era formarle, non come è descritto nella propria descrittione con acqua di finocchio, ma con mele rosato. Noi altrimenti, & questo per sodisfare la intentione de gli auttori, non col mele rosato: ma con suoi propri liquori le confettiamo, & con questa arte.

Nelle pilole sine quibus, prendiamo buona quantità di succo di finocchio dipurato, ilquale sia propriamente libra vna, & vi si meschiano onze tre di mele puro, & insieme gli stringiamo à fuoco temperato, che vengano à giusta consistenza, & sieno spessi, & tenaci. Et cosi venuti ne pigliamo circa due onze, & stemperiamo prima il diagridio, poi amassandoui insieme l'altre specie ben poluerate ne facciamo maddaleoni, ò altre forme, come più ci piace, e seruiamogli. In quelle di reubarbaro & nelle lucis v'osseruiamo la medesima confettatione del succo detto, fatto tenace al fuoco, & stretto col mele. Nelle auree pigliamo vna parte di mele, & lo spumiamo sopra à fuoco lentissimo, & spumato ch'è, vi poniamo due parti di dragacanto amollato, & fatto tenero con acqua pura, & cosi insieme sopra al fuoco mouendogli per alquanto spatio, tanto che se n'esca l'humidità, ne formiamo con esso mistura la mas-

sa. Nelle chochie togliamo del vino maluatico, & osseruiamo l'ordine medesimo, & c'habbiamo detto del succo di finocchio. Benche molti Medici più volte ci habbiano fatto formare queste cochie col siropo di Sticados. Et auenga con tutto questa riformatione nostra, che diuengano alcune masse di pilule atte al seccarsi, dure per tempo, come sono quelle del fumiterre, et simili: non fa però, che eshali da esse quella virtù, & sottigliezza, c'habbiamo poco fa detto, d'alcuno semplice debole.

Pilule elefangine di Mesue.

Le pilule elefangine sono di grandissimo giouamento in mondificare lo stomacho, il ceruello, & gli organi sensitiui da gli humori grossi, putridi, et flemmatici, & confortano lo stomacho, & dissipano il dolore venutogli per flemma, & procurano la digestione. Hora à comporle si toglie di cinnamomo, cubebe, legno aloe, calamo aromatico, macis, noci moscate, cardamomo, garoffani, asaro, mastice, squinanto, spigo, & carpobalsamo ana oncia vna: di assenzo secco, & rose ana dramme 5. tritasi ogni cosa d'vna trituratione grossa, si fondono loro sopra d'acqua libre dodici, & si cuocono si, che si consumano due parti della acqua, poi si fregano con le mani, & si colano, & spremesi la loro acquosità. Quindi toglionsi d'aloe sucotrino lauato più volte con acqua pluuiale, & essiccato, & fatto in polue lib. 1. & fonde segli sopra della predetta decottione circa libre due, & fassi stare al sole, tanto, che secca, & nel fine della essicatione vi si meschiano di mirrha eletta, & mastice ana dramme 5. di zaffrano dram. 3. tritati tutti benissimo, & il rimanente della decottione detta. Et si lasciano pur tanto al sole, che si seccano, & si possa formare di pilole à modo di ceci, (ouer massa) con le mani inonte d'olio. Et perche alcuna volta conuiene scemare la virtù dello aloe, vi mettiamo onze 4. manco, & alcuna uolta che bisogna lauare l'aloe prima con acqua di mirabolani, piglinsi d'essi mirabolani onze 4. insino ad otto, & si fa decottione, & con essa lauasi l'aloe, & seccasi. Et in ultimo poi si laua con l'acqua, ouero decottione, come è detto, delle specie, & sono soauissime.

Osseruatione nelle pilule elefangine di Mesue.

Queste pilule elefangine, cioè di specie odorate sono ueramente dignissime, & costumate molto. Deono esser fatte con buona diligentia, et la decottione massimamente nellaquale consiste la principale uirtù. Il Brasauola, & i Reuerendi d'Araceli hanno scritto del modo di questa decottione uariamente. Il Brasauola ha detto, che non tutte le cose si deono bollire ad un tempo medesimo, ma gradualmente: cioè quelle, che patiscono più cottura, poi le mediocre, & poi le più lieui, si come in ogni dettione è general regola. I Reuerendi hanno detto, (& quasi, che riprendono Mesue) che auenga che dica esso Mesue nel Canone delle decottioni, che tutte gradulamente debbiano essere decotte; perciochè non poco loro si acquista, & si aggiunge virtù con tale ordine, si come assai bene sa chiunque è amatore, & perito di tale arte: non fa però, che così fattamente debbiano essere decotte tali specie in questa compositione, non ricordando egli tale graduatione. Di che à noi pare, che troppo si ingannino, quantunque allegano che ciò permetta l'auttore: à fine che bollendo tutte le cose insieme, si rimouano alcune parti, che vi potessero esse re superflue, & che non fussero confortatiue. Et si ingannano per certo; perciochè faranno questo medesimo bollendo con quell'ordine, che deono debitamente esser bollite. Et à Mesue è bastato solo dire ne Canoni tutta la regola da osseruare ne

decotti: come parimente nel suo principio si vede dell'infusioni, della lauatione, della contritione, & di ogni buono atto, che si ricerca à torno alla materia medicinale, senza ad hauerla sempre di nuouo à repeterla in ogni compositione. Nellequali, si come da diligenti sono intese, basta, che egli dica. Fate secondo l'arte, ò decotto, ò infusione, ò lauatiue, ò trituratione, & simili essere: si come sono anchora nel fine di ogni compositione: perche sia meglio l'intentione del Brasauola, che è la istessa del proprio auttore, che quelle de Frati. Et benche tutte queste specie sieno di debole cottura, non però l'assenzo, & le rose faranno gli vltimi nel cuocere. Et farassi poi tutta la decottione, che delle dodici lib. diuenghi à quattro, che tanto diuerrà consumandosene due parti, che sono due terzi, intendendoui pure quella, che resterà nelle cose bollite. Alcuni hanno scritto di questa consummatione altrimenti, dicendo, che due libre d'acqua s'haueano à consumare, & così s'hanno ad intendere le due parti: ma si sono in questa sententia ingannati, auenga che sieno pure eccellenti. Si farà la compositione nel modo detto in essa, senza l'vltima dittione di scemare l'aloe: ne di lauarla con acqua di mirabolani, però che non vi s'osserua: si seccarà benissimo in vna scudella sola ben vitriata senza porla, come il Brasauola dice, in più scudelle, maneggiandola bene spesse volte con vna spatola di legno. Et facciasi questa loro preparatione nel tempo di state, & massimamente quando il Sole è potente, & caldo.

Pilole aggregatiue di Mesue.

Le pilule aggregatiue di sua inuentione sono d'vtile grandissimo alle febri, che si hanno portate lungo tempo, & à quelle meschiate di materie diuerse. Fanno all'infermità del capo, dello stomacho, del fegato. Purgano le putrefattioni dell'vna, & l'altra cholera, & la flemma. Chiarificano lo spirito, & li sensi, & sono ottimo solutiuo. Onde si pigliano di mirabolani citrini, & reubarbaro ana dramme quattro: di succo d'eupatorio, & d'assenzo ana dramme tre: di scammonea antiochena dramme sei: di mirabolani cheboli, & indi, polipodio, agarico, & coloquintida ana dramme due: di turbith buoni, & aloe eletto ana dramme sette: di mastice, rose, sal gemma, epithimo, anisi, & gengeuo ana dramma vna: d'elettuario rosato quanto basta alla loro aggregatione. Se ne fanno pilule grosse sufficientemente, & dassene da vna dramma fino ad vna, e meza.

Osseruatione nelle pilole aggregatiue.

Queste pilule aggregatiue di sua inuentione; cioè di Mesue; percioche di quanti auttori habbiamo, che ci habbino date compositioni, lui habbiamo pel più degno: precedono veramente di dignità ogn'altra maniera di pilole, & tanto per la compositione loro dignissima da se sola, quanto per la virtù, che loro s'aggiunge dell'aggregatione dello elettuario rosato pure di sua inuentione, col quale s'aggregano, & virtuificansi. Sogliono molti per auarita aggregarle con l'elettuario di succo di rose di Nicolò. & questi meritarebbono castigo. Il succo dell'eupatorio, & de l'assenzo deono essere à più loro perfettione, condensati, & non liquidi fatti di fresco, si come s'hanno creduto alcuni. Ci sono altre descrittioni di pilole dette aggregatiue: ma fuori che questa, niuna altra si costuma. Et questa anchora

niuno,

niuno, saluo i Reuerendi d'Araceli non l'hanno scritta rettamente, non si conformando nel peso de semplici.

Pilole sine quibus esse nolo di Nicolò.

Le pilule sine quibus esse nolo, purgano valentemente il capo dalla cholera, dalla flemma, dalla melanconia, & di ogni male humore. Vagliono oltre modo alla oscurità, alla caligine, et cataratte de gli occhi, & custodiscono il uedere. Sono conferenti alla suffusione, & dolore delle orecchie, et alla passione iliaca: hora à comporle prendonsi di aloe hepatio lauato, & odorifero dramme quattordici: di mirabolani citrini, cheboli indi, emblici, & bellerici, reubarbaro, mastice, assenzo, rose, viole, sena, agarico, & cuscuta ana dramma vna. Pestasi ogni cosa sottilmente, poi con quantità di succo di finochio, che basti alla confettatione, nel quale siano trite, & poluerate di scammonea dram. sette, et meza, & paßato ancora detto succo giù da un pano, si fa maßa, ungendosi le mani, ò con olio di uiole, ò con olio comune lauato, & serbasi.

Osseruatione nelle pilule sine quibus esse nolo.

Le pilule sine quibus esse nolo, che così sono dete dalla grande efficacia, senza laquale l'altre quasi nulla possono, sono di inuentione di Nicolò, & sono utilissime, & molto costumate. Alcuni osseruano altra arte nella confettatione loro di quella che n'ha detto il proprio auttore; percioche non passano altrimenti la scammonea col succo per panno; ma la mesciano con l'altre cose, & con succo di finocchio ne fanno massa, & pasta. Noi (come nel principio del ragionare delle pilule dicemmo) ingrossiamo al fuoco libre vna di succo di finocchio depurato con oncie tre di mele, colquale poi ne stemperiamo prima nel mortaio la scammonea, & messeui poi l'altre polui facciamo la massa. A questo modo ne stanno poscia morbide, & più à lungo si conseruano in perfettione. Vogliono tuttauia molti Medici, & così pare che voglia ogni perito, che non la scammonea, ma il diagridio sia che si metta in questa compositione, & parimente in ciascuna altra di pilule, & di polue ancora, & simili; auenga che non sia dall'auttore specificato diagridio. Et quantunque ne gli elettuari non permettano questa permutata dispensatione, auiene che in eßi elettuari siano parti, & materie atte à poterla correggere, & meglio comportarla che non sono in questa delle pilule.

Pilule lucis maggiori di Mesue.

Le pilule lucis maggiori vagliono sommamente alle indispositioni frigide de gli occhi, accrescono, & fortificano il vedere, tirano fuori, & risoluono i cattiui humori caliginosi, & i vapori, che sono nel cerebro: fortificano gli spiriti dell'intelletto, e conseruano tutto'l corpo in sanità. Nè à chi le piglia è necessario l'astenersi dal cibo. A comporle toglionsi di rose, viole, assenzo, coloquintida, turbith, calamo aromatico, noci moscate, spigo nardo, epithimo, carpobalsamo, xilobalsamo, seseli, seme di ruta, squinantho, asaro, mastice, garoffani, cinnamomo, seme d'anisi, di finocchio, d'apio, cassia, zaffrano, e macis, ana dram. due: di tutti i mirabolani, & reubarbaro ana dram. 4. d'agarico, & sena dram. cinque; d'eufragio dram. 7. d'aloe sucotrino peso vguale di tutte le cose, & confettansi con succo di finocchio, & se ne danno da due fino à tre dramme.

Pilule lucis minori di Mesue.

Le pilule lucis minori, hanno la medesima intentione, che le sopradette. Però pigliansi

gliansi di xilobalsamo, e carpobalsamo, ana dram. vna di celidonia dram. cinque: di rose, viole, assenzo, & eufragia ana dramme tre: di sena, epithimo, agarico, coloquintida, licio, lapis lazuli, squinantho, & di ciascuna specie de mirabolani, ana dramme due & meza: di aloe ottimo al peso di tutte le cose. Fassi massa con succo di finocchio, e di celidonia.

Osseruatione.

Sono amendue le compositioni di queste pilule lucis maggiori, & minori osseruate, quantunque molti, & quasi la più parte non osseruino se non le maggiori. Ha l'vna, & l'altra vn valore, & vna facoltà medesima, fuori però (& à questo sia bene ad auertire) che le maggiori hanno più vigore nel soluere la flemma, che la melanconia: & le minori in contrario di soluere più le materie melanconiche, che le flemmatiche.

Pilule di reubarbaro di Mesue.

Le pilule di reubarbaro vacuano gli humori grossi, & viscosi, conferiscono alle febri lunghe nate da diuersi humori corrotti da molte putredini. Vagliono alla doglia del fegato, & soccorono coloro che sono in principio d'hidropisia. Si prendono di reubarbaro dram. 3. di succo di liquiritia, assenzo secco, & mastice ana dramme vna: di mirabolani citrini dram. 3. & meza: di seme di finocchio, & d'apio dramma meza: di trochisci diarbodone dram. tre, & meza: di specie di hiera picra dramme dieci, & confettansi con acqua di finocchio, & se ne danno due dramme con siero caldo la sera nel vespero.

Pilule di rauedseni di Mesue.

Le pilule di rauedseni fanno alle oppilationi del fegato, & della milza, & giouano all'hidropisia. Si fanno cosi. Si togliono di rauedseni dram. sette: d'amoniaco, serapino, & bdellio ana dramme dieci: di lacca dram. otto: di opopanago, mezereone, & gomma ana dramme quattro: di turbith dramme dieci: di spigo, polio, & aloe ana dramme cinque: di mastice dramme due: di mirabolani citrini dramme dieci. Dissoluansi le gomme con buon vino, & facciansi pilole. Se ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Osseruatione.

Queste due descrittioni di pilole di reubarbaro, & di rauedseni, quantunque sieno vn medesimo, non essendo il rauedseni altra cosa, che reubarbaro. Sono nondimeno differenti le loro compositioni, & appresso ad alcuni sono costumate separatamente. Vogliono però molti saui, & cosi pare che lor consenta ogn'vno, che le prime di reubarbaro sieno che sole si vsano possendo quel tutto, & con più efficacia, che vagliano quelle di rauedseni: ma se pure Medici alcuni à questi non acconsentissero, si possono sodisfare col tenere preparata l'vna, & l'altra. Ci sono altre pilole di questo nome d'altri auttori: ma non si vsano.

Pilole de tribus cum reubarbaro magistrali.

Le pilole de tribus cum reubarbaro, sono di grandissimo giouamento allo stomacho, al petto, et al capo, purgano la colera grossa, & la flemma. Onde si piglia di reubarbaro bono agarico eletto, et aloe succotrino per ciascuno parte eguale. Si tritano, & si fa massa con mele rosato con aspersione d'alcune goccie di vino ottimo odorato.

Osseruatione.

Queste pilole de tribus cum reubarbaro sono magistrali, & molto degne. Ci hanno alcuni,

no alcuni, che per l'agarico, che v'è detto semplicemente, vi mettono il trochiscato, & altri operano questi: ottimamente, ve'l mettono puro, & eletto, si com'è descritto. Pochi sono ancora, che nella confettatione v'aspergono le goccie del vino aromatico, che troppo vi sono d'vtile.

Pilole auree di Nicolò.

Le pilole auree purgano senza molestia il capo. Acuiscono il vedere, & l'vdire, conferiscono alle ventosità dello stamacho, & de gli intestini. A farle preudonsi di aloe, & diagridio ana dram. cinque: di rose, & seme di apio ana dramme due e meza: di seme di anisi, & di finocchio ana dram. vna e meza: di zaffrano, mastice, & coloquintida ana dram. vna. Si fa maßa con dragantho infuso.

Osseruatione nelle pilole auree.

Le pilole auree, così dette dalla lor preciosità, sono costumatissime, & quelle, che più si laudano tra molte altre, che ci sono di mente d'altri auttori. Nicolò in questa compositione vi ha le parti interiori della coloquintida, sopra alle quali non pochi si sono affaticati in fare certo la migliore parte di essa coloquintida eßere la polpa istessa, come non lo hauesse fatto chiaro Mesue nel suo capitolo. Noi in luogo loro vi oßeruiamo i suoi trochisci.

Pilole cochie di Rasis.

Le pilole cochie purgano valentemente gli humori colerici, gli flemmatici, & grossi. Et marauigliosamente mondificano il capo, & vagliono alla doglia, alla emigranea, & à quella dello stomaco, & vacuano gli humori dell'vno, & dell'altro. Hora fannosi così. Toglionsi di polue di biere dram. dieci: di coloquintida dram. 3. & vn terzo d'vna dram. di scammonea dram. 2. e meza: di turbith, & sticados ana dram. 5. Si fanno pilole, delle quali se ne danno dieci.

Osseruatione nelle pilole cochie.

Queste pilole cochie, così dette, perche giouano elleno sommamente al capo, son dignissime, & costumate molto. Le descriue Rasis nel nono ad Almansore nel capitolo de cephalea, & emigranea nel modo che l'habbiamo noi dette. Nelle quali non hauendo egli liquore, con cui formarle, è venuto, che molti (si come si vede in alcuni luoghi) l'hanno tenute preparate così in polue, stimando, che tale fosse la intentione dell'auttore: & che si conuenißero à formare con quei liquori, che pareua à Medici, che si conuenissero. Dalla oßeruatione è forse nato, che non tutti ad vn modo istesso hanno la medesima formatione. Alcuni l'hanno con succo di cauoli, alcuni altri con succo d'assenzo, altri con vino, altri con mele rosato, & altri con siropo di sticados, ordinate. Tra i quali liquori il vino per essere più temperato, & virtuoso ad imprimere in queste specie vna facoltà ottima, & confortatiua, si ha pel migliore. Et che sia però eletto, & di quelle qualità, che lor si cõuenga, & ridotto, come di sopra dicemmo nel principio delle pilole, ad vna tenace grossezza con mele. Per lo quale ueramente, si come ne potiamo noi far fede, ne sono poscia le pilole con eße confettate dignissime molto di essere, & di operatione. Alcuni su queste pilole, & il Manlio primo de gli altri, hanno esposto, che la polue della biera piera, che va in queste pilule, non deue esser l'istessa di Galeno, ma si quella recitata dal proprio auttore nel nono trattato ad Almansore, al capitolo 64. doue egli parla del dolore, & aposteme dello stomaco: laqual descrittione da quella di Galeno non di altro è differente,

ferente, fuori che d'hauere le rose in luogo del zaffrano: per la qual cosa oßeruando molti questa tale espositione, ne hanno preparate le pilole con detta polue. Et noi anchora credendo d'operar bene, habbiam vsato vn tempo di prepararle, & le vsauamo tuttauia, se non che vn giorno hauendo da confettare con altri medicinali meza onza di polue di hiera, & volendoui porre il zaffrano, che vi mancaua (per cioche cosi senza zaffrano le teneuamo, à fine, che hauendose à preparare queste pilole vi potessimo metter le rose in lor luogo, & in altre compositioni il zaffrano) ci addimandò il molto Magnifico, & eccellente Fisico, e Medico M. Giulio de gli Anselmi, che iui à caso si trouò con altri Medici peritissimi, la cagione, che cosi senza zaffrano teneuamo eßa polue di hiera, à cui esponessimo le ragioni dette. Li quali ad essi costumatissimi in questa scientia non piacquero, & in tutto le reprobarono. Et iui tra loro la cosa considerando, & disputandola, conchiusero, che nella inuentione di queste pilole non vi accadeua questo permutamento di rose in zaffrano, ne meno permutatione di qualunque altra cosa si voglia essere, che assai bene, & con buono studio l'haueua l'auttore della hiera composta per eccellenza col zaffrano, col quale pur sappiamo, & sallo chi è diligente, quanto con quello sia virtuosissima nella infermità del capo, & dello stomacho, di cui ne hanno queste pilole la virtù loro principale, & la più egregia. Laqual sententia ci è dipoi stata affermata dal altri Medici prudentissimi, & certamente che essa è verissima, si come chiaramente si puo conoscere nel proprio auttore. Il quale parlando di queste pilole nel libro dopo al decimo trattato delle medicine, che particolarmente vagliono à varie infermità, cosi ne dice.

Confettione di hiera magna, che in luogo delle pilole cochie conferisce à doglia, & à vertigine di capo per adunatione, & all'infermità del vedere oscuro, causato da humidità, & principio d'acqua. La permistione della quale segue egli nella propria forma, che è detta delle pilole, con la medesima dose. Mesue di Rasis più moderno nel quinto capitolo, ch'ei fa delle Medicine particolari, che sono atte à purgare l'humore flemmatico, che genera doglia di capo, racconta la medesima preparatione di queste pilole di mente di Mahomet figliuolo di Zaccharia, ilquale è lo istesso Rasis: nè di altro è differente, fuori, ch'è tutta duplicata nel peso, & che in luogo delle dramme sette, e meza di coloquintida, v'hanno (dice egli) alcuni altri testi dramme otto de i suoi trochisci detti alandahal, assignandogli pure anco il nome delle pilole cochie con l'eßere, & di virtù, & nobiltà simile alla hiera picra (intendendo però, come sempre si deue intendere scritta aßolutamente) con la dose pure di due dramme, fino à due & meza. Onde chiaramente si può conoscer la ragione, che habbiamo detta eßer verissima. Ci sono d'altri auttori altre pilole nominate cochie: ma non si costumano, saluo che pur vogliono alcuni Medici, che si oßeruino quelle attribuite à Galeno, che riferiscono più auttori, fatte l'vna d'aloe, mastice, coloquintida, scammonea, & assenzo o'l suo succo per ciascuno parte eguale, formate con succo di solatro, ò d'endiuia: la facoltà delle quali è di vacuare gli humori del capo, & di tutto il corpo, & dare vigore all'altre Medicine, che seco si meschiano: & l'altra con aloe & scammonea ana onze due: di trochisci di coloquintida, & succo d'aßenzo ana onza vna, formate con succo di cichorea. Et quantunque mai di questo nome ne l'una, ne l'altra scriueße Galeno. Deuesi in

queste

queste di Rasis essere accurato di porui la scammonea preparata, & cosi la coloquintida fatta in trochisci, che altrimente operariano con fastidio del ventre, & con dolore dello stomacho.

Pilole di hiera semplice.

Le pilole di hiera semplice riscaldano, assottigliano, abstergono, essiccano, aprono l'oppilationi, digeriscono, & espurgano commodamente gli humori colerici, flemmatici, grossi, lenti, & viscosi. Dissipano le ventosità, & separano le materie ne pori, & nelle vene strette insuppate, come in spugna. Sono molto efficaci à gl'affetti del capo, dello stomacho, del fegato, delle reni, della madrice, delle gionture, & dell'altre parti frigide, & sono conueneuoli à chi per studio di lettere, ò simil'altra causa si sia lo stomaco indebolito. Onde à comporle pigliasi di polue di hiera semplice detta da Galeno, quanto che si vuole, & con mele rosato si forma vn globo, & serbasi.

Osseruatione.

Queste pilole di hiera semplice sono costumatissime, & molto degne. Vogliono alcuni Medici, che si costumino in cambio dell'elefangine, & che esse operino più efficacemente di quelle.

Pilole di hiera con agarico.

Le pilole di hiera con agarico vacuano la colera, & la flemma, & conferiscono al capo, allo stomaco, & al petto. Onde chi comporre le vuole prenda polue di hiera con agarico, & con mele rosato formi vna massa, & vsale.

Osseruatione di hiera con agarico.

Queste pilole di hiera con agarico sono veramente dignissime, & costumate molto da ciascuno, quantunque tutti non le preparino rettamente per non osseruare vna compositione medesima. Et niuno anchora, fuori che'l Brasauola (per quanto habbiamo noi veduto, & praticato) ha parlato di questa compositione, ne interpretata veriteuole. Alcuni prima di lui sono stati, che considerando qual potesse essere questa hiera con agarico ritrouata da molti sì virtuosa in tante ordinationi, molte se n'hanno imaginate, & di quelle massimamente, che ritrouauano essere con agarico in antidotari, & pratiche de Medici antichi: si come di tali molte, & molte se ne vendono. Altri poi, come il Thertonese, & il Suardo, non alcuna di queste hanno distese ne suoi volumi: ma vna v'hanno esposta magistrale con nominatione di pilole di hiera composita, ouero con agarico fatta con specie di hiera semplice, & agarico preparato per ciascuno dramme quattro, di aloe onza vna, con formatione di mele rosato. Et questa è che più generalmente è osseruata, auenga che non sia legitima, & vi predomina troppo l'aloe. Altri dopo costoro pensando pure quale questa hiera potesse eßer con agarico, quella stimarono, che fusse, c'ha Mesue nel fine del trattato, ouero capitolo de capopurgij conferenti à doglia di capo frigida, dalquale è così recitata.

Hiera nostra. Vale alla doglia della flemma frigida, mondifica lo stomacho, & il ceruello, conforta il fegato, e tutti i membri nutritiui: onde toglionsi di carpobalsamo, xilobalsamo, cassia, cinnamomo eletto, spigo, asaro, mastice, cubebe, macis, noci moscate, squinantho, & agarico ana dram. 5. di zaffrane dram. 3. d'aloe succotrino lib. vna: di mele quanto basta: costoro certamente non s'opposero male, conoscendo essa compositione virtuosissima in quel tutto, c'ha di lei detto il suo auttore, & che

in essere s'appressa anchora (più come scernere si puo paragonandola alla vera :) Nondimeno quantunque sieno ne le facoltà pari: non fa però, che non sia la istessa vera, & perche habbia ogn'vna il suo luogo, esporremo quella descritta, & verissima del Brasauola nell'esamine delle sue pilole, cosi dicendo. Piglinsi di cinnamomo dram. sei. Pel quale non l'hauendo di canelle dram. 12. di asaro, mastice, spigo nardo, xilobalsamo, & agarico ana dram. sei: di zaffrano dram. 5. di aloe dramme cento, ouero nouanta, & quel che segue. Vero è, che in questa molti Medici, anzi la più parte, volendoui l'agarico con più dominio lo vi crescono. Onde poi non è da marauigliarsi, se da tutti ad vn modo non è composta, & preparata. Noi anchora non volendo preterire il comune vso, nè torsi della strada, oue gli altri caminano, habbiamo con molti Medici eccellentissimi voluto considerare questa compositione, laquale da tutti c'è stata accertata degna, si come l'ha detta il Brasauola: benche à facoltà più valida ci habbiano detto potersi preparare con onza vna di polue di hiera semplice, d'agarico finissimo fregolato giù da vno staccio dram. 2. quella del Brasauola non n'ha più che vna, con tre grani: ouero porui di esso agarico trochiscato dram. 3. che già per questa dramma non sarà di più forza, ma eguale. Et con mele rosato formarne vn globo. Et cosi n'haurebbe questa confettione congiunto con l'agarico quel tutto d'vtile, che per lui le si attribuisce. A i quali noi vbidientissimi con quella fede, che à tanti huomini si deue, la preparassimo, et poi sempre tale l'habbiamo fatta con honorati successi. Et componendola, non fa molto, alla presentia dell'Athrazino di Macerata Medico dignissimo fu da lui considerata interamente & laudata molto. Et cosi hanno dopo fatto molti altri, à quali l'habbiamo mostrata. Et auenga che le pilule di hiera semplice sieno in quel tutto efficacissime, in che sono queste: non fa però, che euidentemente non si sorga in queste aiuto prestantissimo, & certo per l'agarico equiualente, & conforme alla istessa hiera in facoltà, & con essa à fin posto solamente d'accrescere il vigore, & specialmente doue si conosce più il bisogno di mondificar con prestezza i sentimenti, & di vacuare la flemma, & aiutare gli asmati.

Pilule masticine del Conciliatore.

Le pilule masticine del Conciliatore, preseruano, & mondificano lo stomacho da ogni infermità, & lesione intrinseca, non permettendo, che vi si generi, e putrefaccia humori, & operano si che i putrefatti, & corrotti in esso stomacho, si nettino, & s'emendino, mondificando le rughe, & parieti sue immonde. Et in que giorni, che si continuaranno: non sentirassi molestia, nè infestatione di doglia di stomacho, ne di capo. Nè cosa altra è più certa, ne salubre ne casi detti. E medicina ottima à gli attristati per melanconia, & molto soueneuole à luoghi secreti delle donne vitiate, & à tutte le infermità interne. Hora à farnele si togliono di mastice chiaro dram. 4. di aloe eletto dram. dieci: di agarico fino dram. tre, & confettasi con succo di altilia, & dassene da quindeci à venticinque.

Osseruatione nelle pilule masticine.

Queste pilule masticine del Conciliatore, che cosi è detto il Clarissimo Pietro d'Abano, come si vede nell'additione da lui seguita sopra à Mesue nel capitolo ch'ei fa dell'indigestione dello stomacho, sono famigliari, & vsitate molto da ciascuno, & le più laudate anchora di quante altre ci sieno di questo nome. Il Pedemontio pur

sopra

ſopra à Meſue nel fine della cura dell'appetito corrotto nel cap. 19. racconta queſte pilule alzandole à virtù ſublime nella deſcrittione & facoltà, in cui fu detta dall'Apponenſe, & come da lui tratte le habbiamo noi deſcritte. Il ſucco de l'altilia, colquale vuole l'auttore, che ſi formino: non è anchora chiaro che coſa egli ſi ſia. Sono bene alcuni, che allegando il parere di Simone Genoueſe, (& queſto pare, che intenda ancho l'auttore proprio) affermano che ciò ſia la ſapa; & altri contradicendo acertano eſſer il ſucco dell'arthemiſia. Ilche noi ne l'vno, ne l'altro affermiamo, ne reprobiamo: ma ſeguendo l'openione, & l'vſo de noſtri vecchi, & de Medici eccellenti, oſſeruiamo di confettarle con ſiropo di ſticados: Ilquale molto lor ſi conuiene per la buona facoltà, che tiene di giouare all'infermità capitali, & melanchoniche: & in preſeruare, & difendere ogni membro dalla putrefatione: di che n'hanno queſte pilule la virtù principale. Si potrebbe anchora, quando ſi voleſſe, ſodisfare l'intentione, ch'eſſe tengono di giouare à luoghi ſecreti delle donne vitiati conformarle in ſucco d'arthemiſia, ò col ſuo ſiropo, & feriano nel caſo detto eccellentiſſimo. Ci ſouiene ſcriuendo hora queſte pilule (& non fia forſe ſenza vtile il dirlo) in quanta ſtima l'hebbe Papa Paolo Terzo, felice memoria, lequali, mentre che viſſe tanto le furono care, & famigliari, che più, e più volte l'eſſaltò laudandole molto per medicina rara, & ſaniſſima. Onde poi appreſſo à molti Signori ne vennero in credito, & vſo grandiſſimo. La compoſitione però haueua giunta due dramme d'ottimo reubarbaro, & tanto altro di pilule elefangine in luogo dell'aloe, con l'aggregatione pure del ſiropo di ſticados, & erano parimente, come quelle dell'Apponenſe virtuoſe, & eccellenti, & con più efficace giouamento ne gli ſpleniti ci, e fegatoſi, con non ſo che di più nel purgare la cholera, & la flemma.

Pilule ſtomatiche di Meſue.

Le pilule ſtomatiche purgano lo ſtomaco, il capo, il fegato, gli ſentimenti, le gionture, la flemma, & la cholera citrina. A comporle ſi pigliano di turbith dram. dieci: di maſtice dram. 4. di roſe dram. tre: d'aloe peſo vguale di tutte le coſe, & confettaſ con ſucco di aſſenzo.

Oſſeruatione nelle pilule ſtomatiche.

Queſte pilule ſtomatiche di Meſue ſono quelle, che più ſi laudano di tante altre ſtomatiche, che ci ſono. A certi piaceria più che quelle ſi oſſeruaſſero, c'ha pure Meſue, ma non di ſua inuentione, dietro alle pilule elefangine, nel proprio antidotario fatte con dramme ſette di ſpecie di hiera, di mirabolani cheboli, indi, & citrini ana dramme tre: di agarico dramme due, di turbith dramme dieci, di epithimo cretenſe, & aniſi ana dramme due, & meza, di ſale indo dramme due, di aſſenzo, & ſcammonea ana dramme tre, & meza, confettate con peneti dramme tre, & di ſucco di ſcariola à baſtanza. Noi non v'oſſeruiamo ne l'vna, ne l'altra, che ſuppliſcono i noſtri Medici ò con quelle di hiera ſemplice, ò con le maſticine.

Pilule aſſaiereth di Gentile.

Le pilule aſſaiereth ſono conuenienti allo ſtomacho, al capo, & al fegato. Purgano la cholera groſſa, & la materia flemmatica. Hora prendeſi di polue di hiera ſemplice oncia vna, di maſtice, & mirabolani citrini ana dramme quattro: di aloe oncie due, di ſiropo di ſticados quanto baſta.

Osseruatione nelle pilule assaiereth.

Sono queste pilule senza la dose di alcun semplice riferite da Auicen. nel primo Fen del terzo suo lib. al 29. cap. del canone della vniuersale curatione, nel principio di quelle cose, che debolmente purgano il capo, con la nominatione istessa di assaiereth, laquale quantunque sia barbara, la stimiamo noi però nome di confettione, ò compositione, ch'è il medesimo. Gentile da Fuligno diligentissimo interprete d'Auicenna nel luogo detto, dichiarando con sauio discorso il dire tutto d'Auicenna essere in detta compositione lo aloe, la biera, & la giunta del mastice à confortare più lo stomaco, & i mirabolani, che prohibiscono i vapori caldi, & acuti, che non ascendano dallo stomaco al capo, dosò, & rettamente ciascun semplice nella proportione, che di quel luogo tratta, l'habbiamo descritta; & che'l Montagnana anchora osseruando Gentile descrisse: & che poi similmente hanno osseruati i Luminari, il Suardo, il Preposito, il Siluio, & tanti altri, & tuttauia da chi scriue, & dispensa è osseruata. Quelle, che pure di questo nome scriue il Montagnana nel suo antidotario con tre additioni, & non si osseruano. Queste in quel tutto sono valorose, che promettono nel loro fonte.

Pilole di fumiterre di Auicenna.

Le pilole di fumiterre cōferiscono alla scabia, et rogna, et purgano la materia adusta. A farle toglionsi di mirabolani citrini, cheboli, & indi ana dram. 5. d'aloe succotrino dram. sette: di scammonea dram. cinque: confettansi senza alcuna cessatione con acqua di fumiterre, tanto che si sciugano, & sciute che sieno, s'insuppano vn'altra volta, & si fanno seccare. Et fatto così tre fiate, che ogn'vna sia con vna sorbitione, dimettendole tanto che si ispesiscano, et tali diuenuto, se ne fanno poscia pilole.

Osseruatione nelle pilole di fumiterre.

Queste pilole di fumiterre sono di Auic. & da lui recitate, si come l'habbiamo noi mostrato nel settimo capitolo, che ei fa della cura della scabia con spurimento, ouero prurito acceso, nel quarto libro, al settimo Fen nel terzo trattato. Sono costumate appresso d'ogn'uno; quantunque tutti non la preparino ad vno modo stesso. Alcuni, anzi i più, credendosi, che Auicenna per l'acqua di fumiterre habbia inteso la lembicata, con quella le confettano: ma perche poscia ne vengono durissime s'hanno pensato alcuni altri, che non l'acqua lembicata, ma il succo sia, col quale s'habbino à confettare. Et à questo modo pure (auenga che sia di quello dell'acqua migliore) si fanno in breue durissime. Ilche noi essaminando, & considerando la cagione della confestatione loro, più vtile, comprendessimo, che così confettate poco vi rimaneua di spirito del succo. Ne con quella spessezza restauano, con quale è l'intentione dell'auttore, che restano. Onde noi per sodisfarlo in tutto, fummo ricorsi da Medici peritissimi, co quali consigliatici, prouassimo assai migliore modo essere aggregarle pure col succo di fumiterre (che così il succo d'ogni herba hāno intesi, & descritti gli antichi per l'acqua loro, si come già da molti sauij è fatto chiaro) per via d'imbibatione, con l'aspergerui nella fine della spessatione basteuole quantità di siropo maggiore di fumiterre. Nel qual modo ne vengono i mirabolani, l'aloe, & la scāmonea ad essere retificati, & fatti virtuosi. Et per che esso modo sia à tutti noto, quì distintamēte lo dirémo, per porgere alla confettione non poco d'utilità.

Polueriamo ogni cosa sottilmēte, poscia à Sole feruente le poniamo in uaso uitriato, & vi fondiamo sopra di succo di fumiterre depurato quantità, che basti ad insup-

M parle,

parle, & maneggiamole con una stecca di legno. Et diuenute secche, vi reffondiamo sopra nuouo succo, & cosi facciamo da tre à quattro volte. Poi nella fine, ch'in tutto non sieno ne liquide, ne secche, vi meschiamo quella quantità, c'habbiamo detta, che ci pare, che sia bastante à tenerle morbide, & in quella spessezza, che nella descrittione propria ha detto Auicenna suo Auttore, & serbiamole dignissime.

Pilole d'agarico di Mesue.

Le pilole d'agarico purgano il petto, & la flemma grossa, & viscosa, & conferiscono all'asma, & alla tosse antica. Però piglinsi di agarico dramme tre: di radici di gliglio celeste, & passio ana dramme vna: di turbith dramme cinque: di hiera picra dramme quattro: di coloquintida, & sarcocolla ana dramme due: di mirrha dramma vna, si confetta con sapa, & se ne danno due dramme.

Osseruatione nelle pilole d'agarico.

Queste pilole d'agarico sono, che si costumano, e che si laudano più anchora dell'altre, che ci sono di questo nome. Ne fa mentione Mesue, oltre nell'antidotario nell'indispositione del petto, & del polmone. Nel cap. dell'asma, & chiamale di sua intentione. Ne d'altro sono à queste differenti, fuori, che sono nel peso duplicate. Le racconta Auicenna medesimamente, benche senza mirrha, nel terzo lib. al decimo Fen del primo trattato, al quarantesimo cap. Alcuni Medici, & forse studiosamente hanno aggiunte à queste pilole insieme con l'agarico di mastice dramme tre; il quale non hauendo Mesue, & non ve lo approuando molti dotti, l'habbiamo noi lasciato. Ci marauigliamo molto, che'l dotto Brasauola non habbia fatto chiaro, ò se vi sia d'vtile, ò nò, nel discorso, ch'egli ci ha scritto.

Pilole d'hermodattoli maggiori di Mesue.

Le pilole d'hermodattoli maggiori sono di certissima proua nel dolore delle podagre, & giunture venute per cagione fredda; ma à pararle si prendono d'hermodattoli, mirabolani citrini, turbith, coloquintida, bdellio, & serapino ana dramme sei; di castore, sarcocolla, euforbio, opoponaco, harmel, & seme d'apio ana dramme tre: di zaffrano dramma vna e meza. Confettasi con succo di cauoli.

Pilole d'hermodattoli minori di Mesue.

Le pilole d'hermodattoli minori vagliono à medesimi difetti, che le maggiori: ma però prodotti da cagione calda. A farle si togliono de hermodattoli dramme cinque: di scammonea dramme due e meza: di mirabolani citrini dramme tre: di rose dramme due: d'aloe dramme dieci. Si confettano con catartico rosato. Se ne danno due dramme.

Pilole d'hermodattoli d'inuentione di Mesue.

Le pilole d'hermodattoli di sua inuentione purgano egualmente le materie sottili, & le grosse, & tanto le tirano fuori dalle parti vicine, quanto dalle lontane. Onde preparandole, si pigliano hermodattoli, & aloe ana dramme cinque: di mirabolani citrini, & turbith ana dramme quattro: di gengiouo dramme due. Si confettano con elettuario rosato.

Osseruatione nelle pilole d'hermodattoli.

Queste tre descrittioni di pilole d'hermodattoli sono in vso; ma non però osseruate da tutti generalmente. Di quelli sono, che vsano solamente quelle di Mesue: & altri poi, & quasi la più parte le due prime: le maggiori, & le minori, le quali noi sem-

pre anchora habbiamo osseruate, & tuttauia osseruiamo. Sono però stati, & sono alcuni Medici, che non poco le biasmano tutte per gli hermodattoli, che dicono essere il colchito ephemero velenoso di Dioscoride. Altri poi sono stati, & sono, che vedendole riuscire con felici operationi le laudano molto, & le costumano. De gli altri sono, che in vece di queste pilole, ò sieno le maggiori, ò le minori vsano l'artetiche, ò quelle di nitro del Tralliano, ò le Arabiche, ouero le fetide, ò quelle di Serapino. Alcuni sono, & non si appongono questi male, che pur vogliono, che quelle di hermodattoli si osseruino: ma si rimouano gli hermodattoli, mettendo nel luogo loro i trochischi di coloquintida: nondimeno con tutte queste ragioni pur si proua, che composte con gli hermodattoli vsuali sono dignissime.

Pilole fetide maggiori di Mesue.

Le pilole fetide maggiori vacuano gli humori grossi flemmatici, & i colerici. Conferiscono al dolore delle giunture, delle podagre, delle ginocchia, del dorso, dello stomaco, de i fianchi. Vagliono in somma ad ogni dolore nato da humore crudo, & all'alphi, alla elefantia, all'albara, & alla lepra acuta. Si ordinano in tale maniera. Prendosi di serapino, armoniaco, opoponago, bdellio, coloquintida, harmel, aloe, & epithimo ana dram. cinque: d'hermodattoli, & esula ana dramme due: di scammonea dramme tre: di cinnamomo, spigo, zaffrano, & castore ana dramma vna: di turbith dramme quattro: di gengiouo dramma vna e meza: di euforbio scropoli due. Si dissoluono le gomme con acqua di porri, & si fa massa, & se ne danno due dramme.

Osseruatione nelle pilole fetide maggiori.

Queste pilole fetide maggiori sono, che si laudano più di tutte le altre, che ci sieno di questo nome, & che si osseruino anchora da tutti generalmente. Sopra alla compositione altro non ci è che dire, saluo che l'harmel è specie di ruta seluatica, & non è la cicuta, si come si hanno creduto, & credono certi, per la quale si mette, non lo hauendo, i semi della domestica, l'acqua de porri, con laquale vanno dissolte le gomme, & confettata tutta la compositione, quantunque secondo la intentione de gli antichi, douesse essere il loro succo, ò la decottione, non fa però quì caso importante, se ella sia la stillata; perciochè non sempre si hanno de porri da lessare, ò da trarne il succo. Alcuni Medici pare che non si habbiano curato se in difetto dell'acqua de porri, si sia operata la lessatura dell'aglio domestico.

Pilole artetiche di Nicolò.

Le pilole artetiche vagliono alla doglia artetica, flemmatica, & alla podagra, & altri dolori simili. La onde toglionsi d'hermodattoli, turbith, & agarico ana dramme quattro: di cassia lignea, spigo, garofani, xilobalsamo, carpobalsamo, macis, galanga, gengiouo, mastice, asaro, sassifragia, seme d'anisi, di finocchio, di sparagi, di rusco, grani del Sole, rose, & sal gemma ana dramma meza: d'aloe peso vguale à tutte le cose, & confettasi con succo di finocchio, ouero d'iua, & seruasi.

Osseruatione nelle pilole artetiche di Nicolò.

Queste pilole artetiche sono di Nicolò di Salerno. La descrittione non poco ci ha dato che fare per ritrouarla vera. In molti testi, & in quei massimamente stampati in Lione in ottauo foglio fino del 1531. è scorretissima, & piena di molti errori. Prima per l'asaro vi è l'assa fetida, congiunta anchora d'oncie due di scammonea.

La quale, auenga che ve l'habbia posta curioso auttore, non vi s'approua. E manifestamente errata anchora nella dosatione di più semplici copulati insieme, che douendo essere, come l'ha detta il proprio auttore, di dramma meza per cadauno, vi è di dramme due. In altri testi più noui non habbiamo trouato ne l'asaro, ne l'assa fetida. La onde volendo noi la chiarezza di tanta diuersità, l'habbiamo oltre il consiglio di tanti Medici, co i quai l'habbiamo consigliata, uoluto anco uederla più chiara. Et così, come l'habbiamo descritta, tale l'habbiamo trouata in testi antichissimi, & à mano scritti, à quali pienamente habbiamo creduto. Tra i due succhi, co quali virtuosamente si puo formare la compositione, più assai si lauda quello d'ina, che l'altro di finocchio ridotto à spessezza; pero con poco di mele. Commendano alcuni il formarle con siropo di sticados, ouero d'iua, che l'vno, & l'altro nell'intentione di queste pilole s'approuano dignissimi.

Pilole arabiche di Nicolò.

Le pilole arabiche purgano valentemente tutti gli humori, & tanto i freddi, quanto i caldi, & così i grossi, come i sottili. Leuano la tristitia, & generano allegrezza. Ricuperano il vedere, l'vdire, & la memoria, conferiscono alle vertigini, al dolore di testa, a i denti, alle gengiue, alla suffusione dell'orecchie, allo stomacho, & alla milza. Et questo fanno in ogni tempo, & in ogni etade, fannosi così. Piglinsi di aloe oncie quattro: di brionia, mirabolani citrini, bellerici, indi, cheboli, emblici, mastice, diagridio, asaro, & rose ana onza vna: di zaffrano dramma vna: di castore dramme tre. Confettansi con succo di finocchio, ouero di aßenzo.

Osseruatione nelle pilole arabiche.

Dignissime veramente sono queste pilole arabiche per le virtù, & facoltà, di che eße sono piene, & dotate. Non le scriuono però rettamente ne il Thertenese, ne il Suardo. Sarà cosa ottima, se nel confettarle, il succo di finocchio si inspessirà con vn poco di mele sopra il fuoco in quella maniera, che di sopra habbiamo detto, & così anchora volendo col succo di eßenzo.

Pilole inde di Mesue.

Le pilole Inde giouano molto alla melanconia, & à gli effetti suoi, sono ottime al cancro, alla lepra, alla morphea negra difficile al curarsi, al timore, alla quartana, al dolore della milza, & all'ittericia splenetica. Ma à praprarle si prendono di mirabolani indi, helleboro negro, & polipodio ana dramme cinque: di epithimo, & sticados ana dramme sei: di agarico, lapis lazuli lauato, coloquintida, & sale ana dramme tre: di spigo, & succo d'eupatorio ana dramme due: di garoffani dram. vna: di hiera picra dram. dodici, si fa d'ogni cosa maßa cō succo di apio, & dassene da due dram. fino à due aurei, sono sane, & prouate, & si danno con acqua di formaggio.

Osseruatione nelle pilole Inde.

Queste pilole Inde, così dette dal costumarsi in India, come le Arabiche nell'Arabia, sono in vso nel modo, che descritte le habbiamo, tratte da Mesue di inuentione di Hali nel suo antidotario, & commemorate anchora nel capitolo, che egli fa dello helleboro, da queste poco differenti.

Pilole muscate magistrali.

Le pilole muscate uagliono à difetti matricali. Hora si toglie d'assa fetida, castore, & opoponago ana dram. 1. e meza: di cumino, cinnamomo, seme di peonia, di agno

castro, rubia di tintori, & sauina ana dramme tre. Si fa massa con tripbera magna senza opio, & vsasi.

Osseruatione.

Queste pilole sono molto fetenti, quantunque habbino nome di muscate, sono solamente in vso sul Mantouano.

Pilole di serapino di Mesue.

Le pilole di serapino fanno al dolore delle giunture, della sciatica, & della podagra: conferiscono al dolore della madrice, & promouono i menstrui. A farle si pigliano di serapino, armoniaco, & bdellio ana dramme due: di seme di apio, di ammio, di aniso, & harmel ana dramma vna: di acori, seiteragi Indiano, calamento fluuiale, centaurea, polio, costo, & sal gemma ana dramma meza: di aloe dramme sei: di coloquintida dramme cinque: si fa di tutte le cose massa, & vsasi.

Osseruatione nelle pilole di serapino.

Queste pilole di serapino sono le seconde recitate da Mesue, & quelle, che più si osseruano, che quante ci sieno di questo nome di altri auttori. La compositione è senza il liquore, colquale si hanno da formare, & farne pilole. Onde non tutti le confettano à vn modo istesso. Alcuni, anzi la più parte, le formano con mele rosato. Altri con succo di cauoli. Noi considerando le sue facoltà, & qual specie di liquore saria migliore al confettarle, stimassimo (il che poscia non è spiaciuto à Medico alcuno) che col dissoluere le gomme con acqua ò con succo di porri, non poco le bonificarebbe in virtù, & che con lo aggregarle poi tutte con siropo di sticados, che le tenga morbidite, non sia se non ottimo modo. Et questo vtile si può conoscere essere di intentione dello auttore, hauendo la formatione delle prime con acqua di porri.

Pilole di opoponago di Mesue.

Le pilole di opoponago conferiscono alla paralisia, alla tortura, alle infermità de nerui frigide, al dolore delle giunture, delle ginocchia, & del dorso. Onde à farle prendonsi di opoponago, serapino, bdellio, armoniaco, hermodattoli, & coloquintida ana dramme cinque: di zaffrano, castore, mirrha, gengiouo, pepe, macropepe, cassia lignea, mirabolani citrini, bellerici, & emblici ana dramma vna: di scammonea dramme due: di turbith dramme quattro: di aloe dramme dodici. Si infondono le gomme in acqua di cauoli, & si fanno pilule, & dassene dramma vna fino à dramma vna e meza, con acqua di camepithio.

Osseruatione nelle pilole di opoponaco.

La descrittione di queste pilole è tutta chiara. Il modo di comporle è questo. Si infondono le gomme in succo di cauoli: fatte tenere, tanto che si smongino, & smonte, si fa con l'altre cose massa, oprandoui, se sia il bisogno, succo pure di cauoli, tanto che basti, & serbasi.

Pilole di bdellio maggior di Mesue.

Le pilole di bdellio maggiori vagliono al flusso dell'hemorrhoidi, & alle sue vlcere, & al souerchio corso de menstrui. Si parano in cotal modo: toglionsi di bdellio dramme dodici: di ammio dramme tre: di mirabolani cheboli, indi, bellerici, emblici, veneree aduste, & carabe ana dramme due e meza. Infondasi il bdellio in succo di porri, si fa massa, & dassene da due à tre dramme.

Pilole di bdellio d'inuentione di Mesue.

Le pilole di bdellio di sua inuentione possono il medesimo, che le dette, & fannosi cosi. Piglinsi di mirabolani indi, emblici, & bellerici ana dramme cinque: di bdellio dramme dieci: di scoria di ferro, & seme di porri ana dramme tre: di coralli adusti, carabe, & concole aduste ana dramma vna e meza: di margarite dramma meza, si confettano come le prime.

Osseruatione.

Queste due descrittioni di pilole di bdellio maggiori, & d'inuentione di Mesue sono, che habbiamo vedute, che si vsano. Non però amendue da tutti generalmente osseruate: Alcuni, anzi i più, seguendo l'vso de suoi primi, costumano solamente le prime. Altri poi costumano quelle di sua inuentione, stimando, si come n'hanno consiglio da Medici peritissimi, ch'elle sieno nel difetto dell'hemorrhoidi più degne, & valorose. Il che certo è da credere, che sieno. Ne già Mesue, Medico eccellentissimo per sane, & esperte tanto le haurebbe laudate, si come gli ha fatto, se prima nelle facoltà loro certissime non le hauesse conosciute, & esperimentate. Christoforo de gli Honesti nella espositione, che fa in Mesue, dice, che queste di sua inuentione sono simili, & conformi quasi in virtude, & nel modo alle maggiori. Ma che sono meno costrettiue, & di leue solutione, nel soluere esso flusso dell'hemorroidi, quantunque habbino, come quelle, virtù pariali confortare, & vigorare il fegato, & la milza à deboli, & rilassati. A che, & non malamente, ripugnano la più parte de Medici moderni, col non poco marauigliarsi, che habbia egli ciò detto, & creduto, che pure queste di sua inuentione conoscono di più valore nel consumare nel constringere, nel curare, & nel sedare esso flusso: & valere anco parimente nelle vlcere da quello cagionate ne gli intestini, nel petto per acuità, & adustione di humori melanconici, che flussibilmente escono, & scorrono dalle sue veni. Delle veneree, che sono nelle maggiori. Non sappiamo conoscere, che sieno cosa più veriteuole, & certa, che le concole, per hauer cosi accertato Serapione in tre lettere, nella sua sinonima, nella R. nella S. & nella V. nellequali chiaramente si comprende che sieno le madriperle, con lequali maestreuolmente se ne fan varie compositioni, come è noto: Primamente dice esso Serapione nella R. che Resticados è certa cosa fatta di veneree traportata da San Giacomo, la cui parte esteriore nella coccia fricate, & lauate fansi simili, & come le margarite: & nella lettera S. seguendo dice, che Sadaffa è cosa fatta di vene, trapportata da San Giacomo; le cui parti di fuori fregolate, & lauate, si fanno simili alle margarite: & nella lettera V. dice, che Venerea, cioè cochlear è portato da San Giacomo, &c. Si che ò Venerea, ò Vene, ò Concho, leche si trouano in quale si voglia descrittione, sempre per vna cosa medesima s'intenderanno, & di tutte, come più degne le madriperle. Nel cui difetto vgualmente porranno le porpore, ouero le ostrache, tutte notissime & in facoltà equiualenti in stitticare, & consumare, & mondificare. Sono nondimeno l'altre concbole, che più specie ce ne sono, nel potere medesimo virtuose: ma le predette sono certamente le più nobili. Alcuni si hanno pensato, & creduto, che Venerea, & conchole non sieno vna cosa medesima per non le hauere Mesue di vn nome proprio in amendue le descrittioni di queste pilole. Ma in vero troppo si ingannano; percioche Mesue scientissimo, & prudentissimo, come egli fù, conobbe assai bene,

ch'erano

ch'erano vna cosa medesima: ma cosi ne nomi, in cui essi sono nelle proprie descrittioni, le disse per non preterir l'ordine nelle maggiori, nelquale erano state dette prima da suoi Auttori: si come bene si poßono vedere in Serapione, & in altri. Il Thertonese, & il Suardo si hanno pensato, che vna medesima cosa non sieno le conchole, & le Veneriane; perciochè le hanno esposte per radici di acoro, per essere quest'herba, si come si legge in Dioscoride, detta da Romani Venerea. Erra il Manlio anchora nel riprendere il Thertonese, dicendo, che il testo è corrotto, & che non Venoree aduste deono essere dette: ma auellane aduste: le quali già non si conoscono, che vagliano in questo caso, come benissimo si conosce valerui le conchole. Perciochè la loro cenere non solamente ne gli antidoti: ma semplicemente vale (si come accerta anche il Silano nel nono ad Almansore) nel raffrenare questo corso, & flusso dell'hemorroidi. Non seria in queste confettioni se non ottima cosa (& cosi osseruiamo noi sempre di fare) di correggere, & rettificar li miraboni con alcune goccie d'oglio emphacino, ouero succo di cotogni, ò'l suo olio, ouero pestargli con alcune amandole per migliorargli & emendargli di quel nocere, che potrebbono con l'appicarsi troppo allo stomacho.

Pilole di nitro d'Alessandro.

Le pilole di nitro d'Alessandro, cacciano ogni humore tanto sottile, quanto großo, e tanto caldo, quanto freddo da ogni parte lontana, & remota. Onde sono conueneuoli ad ogni doglia di giontura, & al capo, confettansi in questa guisa. Si prende aloe, coloquintida, scammonea, bdellio, helleboro negro, & gomma ana dramme vna: d'euforbio, & baurach ana dramma meza. Confettansi con succo di cauoli, & dassene da vna fino à due dramme.

Osseruatione nelle pilole di nitro.

Queste pilole di nittro d'Alenssandro Tralliano laudate tanto dal Brasauola per singolarissime i ogni doglia di giontura sono descritte da Mesue per le più forti pilole, che sieno all'epilepsia, & artetica, & podagra pure nel capit. dell'epilepsia, & d'inuentione d'Alessandro Tralliano: ma però moderate alquanto più, hauendo esso Mesue sminuito l'euforbio; & il baurach, ò nitro che'l vogliamo dire. Aleßandro ha l'euforbio d'vna parte integra, & tutti gli altri semplici di meza, & Mesue gli ha tutti d'vna parte fuori che l'euforbio, e'l baurach, che ha di meza. Onde alcuni sauissimi non poco si sono marauigliati del Brasauola, che più tosto (come pure ch'ei dica) gli piaccia d'imitare Alessandro, che Mesue, hauendoli fatta più piaceuole questa compositione noiosa. Ilche se cosi foße, molto si scostaria esso Brasauola dalla costuma de moderni più eccellenti nello astenersi, che fanno nello vso del medicare, vsandolo con le più piaceuoli Medicine, che possono: Benche esso Brasauola (non si ingannando però noi) non dica, che la compositione, come la ha detta Alessandro, si habbia ad imitare, & oßeruare: ma che per comeos, & per corth, che sono amendue nomi di gomma: l'vno appo i Greci, & l'altro appo gli Arabi si habbino ad intendere per essi gomma: Et che malamente hanno esposti coloro, che corth sia le scorze dello helleboro, & quelli anchora, che lo hanno detto scorza di gomma. Ma che più errore è stato di quello de gli inuentori delle pillole Alessandrine, che pone il Suai do nel suo Thesauro, tratte forse da questi? Nellequali per comeos, vi si comprende lo ameos, non discrepando esse pilo-

le molte nel rimanente da queste di Alessandro: per le quali assai bene si potriano co stumare, se quanto vagliono nelle materie frigide, tanto si conoscesse, che valessero nelle calde. Et perche sono certamente valorose, & degne, & costumate molto, & massimente nella Lombardia, qui le esponeremo per sodisfore ogn'uno nel modo proprio, in cui le ha esposto il Suardo.

Le pilole Alessandrine magistrali vagliono alla infermità melanconica, al cancro, alla lepra, alla morphea vera, & difficile da curare, & alla infermità frigida de nerui con humidità, che sia difficile à deradicare. Fanno alla flemma viscosa, conferiscono alla cholica flemmatica, & ventosa, & à gli hidropici, & al dolore di milza, & à frigidità del stomacho. Togliesi di aloe buono, e sublime oncia vna: delle parti interiori della coloquintida, diagridio, assenzo, bdellio, & ameos ana dramma meza; di mastice dramme quattro; di anisi dramme due; di euforbio dramme tre, e meza: di belleboro negro dramme due, e meza. Et con succo di cauoli si fanno pilole, & dassene ad vna, à due dramme. Il baurach, c'ha posto Mesue, pel nitro di Alessandro, nelle sue pilole, quantunque non dica egli, che debbia essere il minerale, ò lo artificiale che di queste due specie, lo distingue egli nel suo capitolo, l'artificiale, è che più si lauda, & si osserua, & è come egli dice, il fiore nitroso, & bianco, che si ha dalle muraglie vecchie, & molto antiche, & humide. Hanno detto alcuni moderni, poter si per questo salnitro nelle Medicine, che però si tolgono per bocca, vsare il sale gemma, ilquale è più benigno, & tien de l'istessa facoltà di quello, & è meglio comportato da ogni stomacho: ma di questo, come d'ogni altra cosa di dubio, ne tolgono i dispensatori pure il parere de sauij Medici. Il succo di cauoli, con cui vanno formate le pilole, & simili altre, sarà di verdi, che si chiamano volgarmente cauoli dall'olio. Ilquale si purificarà, & farassi poscia spesso con vn poco di mele, nel modo che in alcune altre pilole habbiamo di sopra detto.

Pilole di mezereon di Mesue.

Le pilole di mezereon sono ualentissime à gli hidropici, & purgano l'acqua citrina dal fegato, & i serosi escrementi. Però si confetta in questo modo. Si togliono di foglie di mereone infuse in aceto, & essiccate dramme cinque: di mirabolani citrini dramme quattro: di mirabolani cheboli dramme tre. Confettansi con manna, ouero tamarindi dissolti in acqua d'endiuia.

Osseruatione nelle pilole di mezereon.

Sono queste pilole di mezereone in vso, & potenti à gli hidropici, & specialmente ne più robusti di complessione. Il mezereone, cioè l'oliuella, cosi detta volgarmente, è la thimelea di Dioscoride, si come è già noto, nel cui genere anchora, quantunque malamente, connumerano gli Arabi la chimelea, & la laureola, per vna certa loro similitudine, che hanno nelle frondi. Et sono pur queste si come è il mezereone note, & conosciute, & si di modo da moderni auttori illustrate, & Matthiolo massimamente, che più sopra non v'è nel conoscerle dubio. Deuesi però in ciascuna di loro hauer questo riguardo di non darle in medicina, se prima non sieno corrette, & preparate, però ch'elle sono di tanto pericolo, che possono vccider col scorticare le viscere, & aprir i meati delle vene. Laonde disse Mesue, ch'l mezereone era simile al veleno, con altri suoi nocumenti appresso di nuocere à tutte le membra principali, doue sono le basi, & il fondamento di tutte le virtù del corpo.

Alcuni,

Alcuni, anzi quasi tutti, vogliono, che si confettino, & con manna, & con tamarindi per ciascuno vguale portione dißolti pure, si come è detto nella descritione, con acqua d'endiuia.

Pilole d'eupatorio maggiori di Mesue.

Le pilule d'eupatorio maggiori sanano il dolore del fegato, la oppilatione, & l'itteritia, & conuengono alle febri periodiche. A comporle si pigliano di mirabolani citrini, succo di eupatorio, succo di aßenzo ana dramme tre: di rauedseni dramme tre, & meza: di mastice dramma vna: di zaffrano dramma meza: di aloe dramme cinque. Si confettano con succo d'endiuia, & se ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Osseruatione nelle pilole maggiori di eupatorio.

Queste pilole di eupatorio maggiori, così dette à differentia delle minori, sono in vso, & sono anchora state descritte da altri auttori auanti di Mesue: ma però differenti à queste per gli semplici variati nel peso. Onde già per questo non si habbiamo noi punto da marauigliarsi, ne pensare meno, che non senza arte, & ottimamente le habbia così studiosamente scritte Mesue, & habbia così fatto di molti altri antidoti, à fine solo di vtilità, & miglioramento loro; percioche, come conosce assai bene ogni sciente nelle isteße descrittioni di antidoti, si veggono da lui esser stati corretti, emendati, ridotti, & fatti di essere più piaceuoli. I Reuerendi di Araceli errano certamente nella espositione, che fanno sopra à queste pilole, dicendo nel fine della compositione, che il dire, che vi ha lo auttore, che si confettano con succo di endiuia, & che si dieno con acqua di formaggio, è peruerso; percioche non così deue dire: ma si bene, che si confettano con succo di endiuia, ouero con acqua di formaggio. Nel che, quanto habbino male discorso, si puo conoscere & nelle pilole di lapis lazuli, & in quelle di reubarbaro, & in quelle di rauedseni, & nelle inde, nelle quali vi è chiaramente, che tutte si habbino à dare con acqua di formaggio, essendoui prima la confettatione di altri liquori. Vogliono alcuni Medici, e non si oppongono questi male, che si confettino ò con siropo di succo di endiuia, ò con quello di eupatorio.

Pilole sebelie di Mesue.

Le pilole sebelie vagliono alle oppilationi dello stomaco, del fegato, & della milza, & vacuano le materie della hidropisia. Hora si preparano in tal maniera. Prendonsi di spigo indiano dramme cinque: di spigo Romano dram. due: di reubarbaro, agarico & epithimo ana dramme quattro: di costo, mastice, chamedrio, & amomo ana dramme tre: di zaffrano dramme due di mirrha, cinnamomo, garoffani, & squinantho ana dramma vna: di aloe dramme dieci. Si confettano con vino antico, & se ne danno due dramme con vino misto.

Osseruatione nelle pilole sebelie.

Queste pilole sebelie dette (se il vero dice Brasauola) dal nome del suo auttore, & non come dicono i Reuerendi di Araceli, dall'essere composte di varie specie aromatiche, sono in vso appreßo ad alcuni. Lo spigo romano, ò Italiano che sia, detto da alcuni, è lo isteßo (come accertano più saui) nato dalla lauanda volgare, & nato in ogni horto, quantunque altri lo esponogono altra cosa.

Pilole

Pilole comuni contro à peste di Rasis.

Le pilole comuni contro à peste coroborano lo stomaco, il fegato, & il capo, & mondificano esse parti, & tutto il corpo da gli escrementi flemmatici, cholerici, & putridi, & sono efficacissime nel preseruare ogni uno dalla peste. Hora toglionsi di aloe dramme quattro: di mirrha, & zaffrano ana dramme due. Confettasi con vino bianco sottile, & odorato, & dassene dramma una à digiuno.

Osseruatione nelle pilole comuni contro à peste.

Queste pilole cosi dette, come vogliono alcuni, per darsi senza guardia, ò pure perche fanno comunemente ad ogni infettatione di peste, sono in uso grandissimo, & specialmente ne tempi pestiferi. Il suo auttore le narra nel quarto ad Almansore, nel capitolo doue parla del morbo pestilentiale, & della sua cura, e cautela di quelle. Ce ne sono altre descrittioni d'altri auttori: ma non si usano. Auicenna nel quinto capitolo della preseruatione di peste, nella prima Fen, nel quarto trattato commemora questo medicamento d'aloe, di mirrha, & di zaffrano, & non vi dosa alcuno d'essi semplici. Osseruano, & vagliono molti sapienti, che nel loro uso, nel tempo di peste vi si aggiunga tanto bolo armeno orientale, che sia al peso dello aloe. Altri sono, che non ve ne uogliono altro, ch'una dram. & altri due. L'additione di esso bolo vi è certamente utilissima, & degna per il vigore sublime, che egli tiene di preseruare, & difendere, & sanare chiunque si troui oppresso da peste, si come fidelmente accerta Galeno nel nono delle facoltà de i semplici, in esso bolo armeno: & il Guainero nella seconda differentia nel capitolo di alcuni Bezardici, che si fanno contro alla peste, & la fede anchora di tanti altri auttori eccellentissimi, & la sperientia certissima, che si è veduta tante, e tante volte.

Pilule bechiche di Rasis.

Le pilule bechiche di Rasis rimuouono la tosse venuta con siccità, & asperità delle fauci, & del gorgozzule, però le ordina egli in questa maniera. Piglinsi di succo di liquiritia, amido, draganthо, gomma arabica, & amandole purgate ana parte una: di zucchаro bianco parti tre. Si confettano con mucilagine di seme di cotogni, & fansene formelle simili à lupini, lequali poi si tengono in bocca il dì, & la notte.

Pilule bechiche di Mesue.

Sono altre pilule bechiche di Mesue simili alle dette, che tengono la medesima intentione, lequali si fanno cosi: Si prendono di succo di liquiritia, & zucchаro bianco ana aurei sei: d'amido, draganthi, & amandole dolci ana dram. 4. Si confettano nella forma di lupini con mucilagine di seme di psilio, ouero di cotogni, & usansi.

Osseruatione nelle pilule bechiche.

Queste due descrittioni di pilule bechiche son riferite da Mesue, delle quali la seconda è detta esser sua nel cap. della cura della tosse secca. Costumano alcuni la prima di Rasis: & alcuni altri, & quasi per tutto generalmente la seconda detta di Mesue. Et questa piace ancho più à noi. Sono cosi dette bechiche per hauer tal nome significatione di tosse. Il Miresio descriue forse cinquantasei descrittioni di pilule bechiche, & niuna se ne costuma. Altri auttori ne descriuon molte, che pur talmente non s'osseruano: si formano, si come nelle descrittioni loro è detto, à guisa di lupini, accioche lambendole sotto la lingua, come è il costume di tenerle tanto, che si dileguino, meglio vi si accommodano. Alcuni soglионо dall'una, e dall'altra, che

compongono

compongono rimouere il succo della liquiritia, & porui in suo luogo tanta altra polue dell'istessa radice: & benche faccino questo licentiosamente, ò fanno però à più delicatezza. Noi acciochè paiano di forma più bella, ne facciamo picciole pallotte, & le schiacciamo con le deta mentre son fresche, sopra d'vn staccio: nellequali vi riman poi da l'vn lato i segni veramente belli à vedergli, & che paiono essere state formate à posta d'vn tal sigillo. Il draganthò vi si proua con miglior operatione, se v'è posto ben triturato, non molle fatto, como fanno alcuni. Certi nel trascriuere queste due compositioni hanno errato nel peso de i semplici dell'vna, & dell'altra. Costumano in alcune parti certe rotole bianche, & le chiamano pure pilule bechiche, quantunque più rettamente le potessero dire Confetto di diadraganthò; tendendo à quello che in più luoghi si osserua, vera somiglianza. La compositione è fatta di zucchàro candito & amido per ciascuno parti tre: di peneti parte vna è meza: di draganthò per vn dì infuso in acqua rosa parte vna, et ne fanno rotole et le sigillano.

Pilole per ogni catharro tratte da Mesue.

Pilole che giouano ad ogni catharro, si come è coriza, tosse catarrale, & qualunque affetto succedente, fannosi cosi. Si togliono di mirrha pura dramme sei, di olibano dramme cinque: di opio, iosciamo, & radici di lingua di cane ana dram. 4. di zaffrano dram. vna e meza. Si fa massa, & dassene da meza dram. ad vna integra.

Osseruatione.

Essendo queste pilole valentissime in resistere alla calda, & sottile distillatione, in mitigare il dolore, & reuma (che è flusso di humore dalla testa alle parti soggette) & à quel tutto, che promettono, ne vengono per ciò molto tenute care, & osseruate da tutti. Si chiamano hoggidì da ciascuno comunemente pilole di cinoglossa, che cosi è detta la lingua di cane, herba hoggimai da tutti conosciuta, dallaquale n'hanno esse hauuto questo nome. Mesue oltre il descriuerle nell'antidotario, d'onde l'habbiamo noi tratte, le descriue anchora di auttorità d'Alessandro Tralliano, che ne fu l'inuentore nel capitolo della cura del catarro, della medesima permistione di queste: auenga che sieno per metà, & che vi habbiano la formatione col succo di cinoglossa, che cosi si giudica, che sia il succo d'alchazaber humido, & le commemora anchora nel capitolo della tosse, pure di seutenza d'Alessandro, sono il nome di pilole d'Archaiber: doue lo essalta ad ogni diffetto di catarro per medicine benedette, & d'essere delli secreti dell'arte. Aleßandro auttor proprio, vuole che si confettino con opio dissoluto in pura acqua, non discordando in cosa altra, fuori che non vi ha il zaffrano: ilquale si giudica che l'habbia meßo Mesue nelle sue dell'antidotario à fin'vtilissimo di confortamento, & che ei reprima, e tempri la malignità stupefattiua dell'opio. Sogliono alcuni, anzi molti, confettarle con acqua rosata, per hauere detto Nicolò nel descriuerle, che si temperano con Rhodostomata, laqual accertagli per acqua rosa, quantunque altri lo estimano, come afferma il Brasauola su queste pilule, che ella sia vna compositione insegnata da Paolo Egineta nel settimo libro, nel ventesimoquinto capitolo fatta di due sestari di succo di rose, & vn sestario di mele, & le confettano per ciò con mele rosato, parendo loro simile alla detta compositione. Altri oßeruando la formatione contata di queste pilole descritte da Mesue nel capitolo della cura del catarro, le confettano con succo delle frondi della cinoglossa. Noi col consiglio di ottimi Medici considerata la intentione di esse pilule

osseruiamo

osseruiamo di confettarle con siropo violato non cotto à perfettione. Ilquale, oltre che vi si conuiene, v'imprime anco facoltà eccellente: auertendo che le radici della cinoglossa deono essere secche, si come chiaramente espone Mesue nella descrittione del capitolo della cura del catarro, & Alessandro anchora nella sua, nella quale dopo che si habbiano essiccate al Sole, vuole ch'elle si staccino.

Pilole di lapis lazuli di Mesue.

Le pilole di lapis lazuli vacuano valentemente la melanconia, & la cholera adusta. A comporle si pigliano di lapis lazuli lauato dramme sei: d'epithimo, & polipodio ana dramme otto: di scammonea, elleboro negro, & sale indo ana dramme due e meza: d'agarico dramme otto: di garoffani, & anisi dramme quattro: di hiera picra dram. quindici. Si confettano con succo d'endiuia, e se ne danno due dramme con acqua di formaggio.

Osseruatione nelle pilole di lapis lazuli.

Queste pilole di lapis lazuli sono in vso, e si costumano per quelle ancora del lapis armeno per hauer l'vna, e l'altra la medesima facoltà. Dicono i Medici esser valorose più delle pilole inde, & che purgano elementemente, & vagliono al cancro, alla elephantia, alla quartana, & à gli effetti tutti melanconici. E si possono formare col siropo di endiuia.

Pilole d'elaterio.

Le pilole di elaterio soluono primamente la melanconia, & la flemma, & secondariamente la colera. Così si preparano. Si toglie di aloe parte vna: di mastice parte meza: d'elaterio parte vna e meza, e si confettano ò con succo di cocumeri agresti, ouero con succo di sambuco, ò d'ebuli.

Osseruatione nelle pilole d'elaterio.

Sono queste pilole in vso, ma rare volte, essendo terribili, dassene in poca quantità, si che non ecceda dieci grani, ne quali ne sono cinque di elaterio. Ne robusti se ne puo dar maggior somma, ma che però non passi mai l'elaterio il peso di mezo scropolo, che più seria pericoloso. Ne già sappiamo perche tanto sia stato ardito il Manlio nel scriuere, che se ne diano da tre insino à cinque dramme: scriue Nicolò Miresio alcune pilole mirabili di elaterio fatte con questa compositione, di agarico grani diciotto, coloquintida grani sei, di elaterio grani quattro: di reubarbaro esagio mezo: di aloe flauo dramma vna: di succo di liquiritia, ouer d'apio, ò d'assenzo quantità che si veda sufficiente. E forma pilole come erui, se ne danno quando si va à dormire, ouer à meza notte ò tredeci, ò quindici, ò diacesette, & beuesi sopra vna tazza di vino ottimo temperato. Scriue nel loro fronte essere mirabili per chi è difficile lo spirare se non col collo diritto. E così nel purgare la flemma, & dissipare l'ostruttioni delle viscere nate da humori grossi, e lenti. Et nel giouare parimente alla schirantia, & soluere l'humor flemmatico dello stomaco.

Pilole d'aloe semplici, & composte.

Le pilole semplici sono le istesse di aloe puro hepatico, ò succotrino, & similmente di aloe lauato, ò con succo di endiuia, ò di rose riformate per più con acqua di endiuia, ò altro liquor sottile, che malamente le vniscono i grossi, come mele rosato, & simili altri siropi. Le composite sono quelle, che chiamano alcuni cochie di Galeno, che le dice egli d'aloe al primo libro della compositione de medicamenti, nel secondo

luogo al

luogo al primo cap. fatte pure, come di ſopra dicemmo, nelle cochie di Raſis, delle parti interiori della coloquintida (auenga che nel luogo dette habbiamo detto i ſuoi trochiſchi) & di ſucco d'aßenzo ana parte vna: d'aloe, & ſcãmonea ana parte due, formate con acqua, ouero ſucco d'endiuia, ò di finocchio, ò di ſolatro. Sono compoſte ancora le magiſtrali fatte con onza vna d'aloe roſato: d'agarico preparato dram. tre: di maſtice dram. due: di ſpecie di diamuſco drã. meza: di vino maluatico quanto baſta. Lequali hanno facoltà, digniſſima, & valoroſa nel purgare, & corroborare lo ſtomacho, il cerebro, le viſcere, gli occhi, & la matrice da putrudi humori.

Pilole di Pichechengi per la toſſe.

Piglianſi due dramme per ſpecie di abſintio, & del ſuo ſucco, di ſucco di eupatorio, di aloe, di mirabolani citrini, di maſtice, di zaffrano, di reubarbaro, di lacca lauata, di aniſi, di aſaro, di canella, & di ſeme di fumoterre, & tre di hierapigra. Si fa maſſa con acqua di ſolatro.

Pilole di lapis armeno per humore melancholico.

Piglianſi cinque dramme di lapis armeno lauato, & preparato, & altro tanto di hiera pigra, di epithimo, & di polipodio ana dramme otto: di ſcãmonea cotta in vn pomo cotogno dramme tre: di garoffoli dramme due, & di ſale indo vna, & meza, sì compongono con ſucco di ſolatro.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono in vſo, ma rare volte ſono adoperate. Ne ha pur Meſue vn'altra ſorte nel cap. del dolor di teſta fatto da humore melãcholico ſcritte d'Aleſſãdro.

Pilole di coloquintida.

Piglianſi di coloquintida dram. ſei, di mirabolani citrini, & indi, di ſerapino, bdellio, ſarcocolla ana dram. cinque: d'aloe ſette, di melanthio, comino carmoneo, origano perſico, noſturtio bianco, ſal gemma, & aßenzo romano ana dramme vna. Imfondanſi le gomme in acqua di poro, & con le altre coſe forminſi pilole.

Oſſeruatione.

Si fanno hoggi in diuerſi luoghi due ſorte di pilole di coloquintida, vna cioè la preſente, & l'altra di Galeno. Ma non ſon molto in vſo. Purgano valoroſamente la cholera.

Pilole di zaffrano.

Tolganſi tre dramme di zaffrano, vna e meza di cubebe, vna per ſorte di ſucco di liquiritia, & di olibano. Se ne fan pilole con rob di vin cotto.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono ſcritte da Meſue nel capitolo oue ſi narra della voce rauca, alche molto vagliono.

Pilole di ſtorace.

Piglianſi tre dramme per ſorte di ſtorace liquida bianca, di olibano, di mirrha, di ſucco, di liquiritia, & di opio. Se ne fa pilole alla grandeza di vn cece.

Oſſeruatione.

Queſte pilole ſono ſcritte nel nono lib. ad Almanſore è da Raſis nel cap. della toſſe, à cui ſono ottime.

Pilule di Benedetta.

Piglianſi ſei dramme di ſpecie di benedetta, & ſe ne fanno pilole con mele roſato.

Pilole

Pilole di spica per lo stomacho.

Tolgansi quattro dramme di spica: di agarico, di amomo, di reubarbaro, di epithimo, di mastice, di costo, & di camedreos ana dramme tre: & vna per sorte di mirrha, di cinnamo, di squinanto, & di garoffani, otto: di aloe, & se ne fan pilole.

Pilole di Castoreo per gli nerui.

Piglinsi vna dramma per specie di castoreo, piretro, opio, zaffrano, gengiouo, euforbio, elaterio, succo di cauli seluatichi, leucopepe, nigella, sassifragia, epithimo, spico nardo, & helleboro bianco. Si fa massa con succo di bieta, & se ne formano pilole alla grandezza di vn cece.

Pilole optomere, cioè di otto semplici.

Tolgansi due dramme per specie di aloe, & di diagridio: vna di netta colloquintida, di epithimo di Candia, di agarico, di cheboli, di mastice, & di absinthio. Si fa massa con succo di solatro.

Pilole Stittiche.

Piglinsi vna dramma per sorte di acini d'vua, di fior di pomi granati, di psilio, di cõsolida maggiore, di sangue di drago, di bolo armeno, di acacia, di rose, di tartaro, d'hipoquistidos, di sumach, di zaffrano, di gallia moscata, di galanga, di cinnamomo, di spodio, di macis, & di gomma arabica, & meza di opio thebaico. Si compongo con succo di lentisco, ò di piantagine, & se ne fanno pilole alla grandezza di vn cece.

Pilole di cinque specie de mirabolani.

Tolgasi vna dramma, & meza per ciascheduno di tutte le specie de mirabolani, di agarico, di agridio, di colloquintida, & di sena, due, & meza per sorte, et cinque di grani di epithimo, turbith, anisi, fenocchio, mastice & di lapis lazuli, & di aloe vna oncia. Si confettano con succo di assenzo.

Pilole di cinoglossa per cattarrho & tosse.

Piglinsi quattro dramme per specie di cinoglossa: di opio, di seme di iusquiamo, & sei di ottima mirrha, cinque di olibano, due di garoffani, & similmente due per sorte di cinnamomo, & di storace liquida. Si fa massa con acqua rosa, & se ne fanno pilole grandi, come vn cece.

Pilole alla febre quartana.

Tolgasi meza dramma per sorte di costo amaro, di spica aromatica, di camedreos, di cinnamomo, di zaffrano, di asaro, di squinanto, di carpobalsamo, di amomo, di scordeo, di folio di aristolochia rotonda, di polio, di mastice, di garoffani, di gentiana, & di helleboro negro; & tre per specie dl epthimo di Candia: di agarico, di polidio, & di mirrha, & di aloe lauato noue volte, & si pestano, & si confettano.

Osseruatione.

Sono scritte queste pilole da Gio. Serapione nel suo antidotario.

Pilole di Hermodatoli.

Piglinsi cinque dramme per specie di hermodattoli, di satirion & di mezereon, dieci di hiera pigra, & cinque per sorte di coloquintida, & di centaurea minore, due di euforbio, dieci di turbith, & vna per ciascheduno di tapsia inda, di gengeuo, di senape, di pepe, & di castoreo, se ne fanno pilole.

Osseruatio-

Osseruatione.

Tali pilole sono narrate da Rasis nel nono libro ad Almansore nel cap. della podagra, & sciatica, alche sono profiteuoli molto.

Pilole di Tapsia.

Tolgasi vna dramma per sorte di serapino, di armoniaco, bdellio, & opoponago, di aloe, di epithimo, di agarico ana dramme vna & meza: di aristolochia rotonda: di centaurea minore, & di castorea ana dramme due: di macropepe, di gengeuo, di comino, di ameos, di seme di anisi, di apio, di mirrha; & di zaffrano ana dramma vna: di mirabolani citrini, di hermodattoli ana dramme due, & meza: di senape, di tapsia, di polue di colloquintida, di legno aloe, di acoro, & di latte indo ana dramma vna. Si confetanno con acqua di solatro minore.

Osseruatione.

Sono descritte queste pilole da Auicenna nel quinto canone.

Pilole de Garofani.

Piglians i meza dramma per specie di garofani, & di galanga, & di muschio, & di canfora ana dramma vna & più: vna dramma di piretro, tre di aloe, & vna di senape, si fanno pilole con vino.

Osseruatione.

Scriue similmente Auic. queste pilole nel lib. 3. Fen 6. nel cap. del puzzo, ò del fetore della bocca.

Pilole di Sandaraca.

Tolgansi quattro dramme per sorte di sandaraca: di scorze di oui, di fumoterre, & di seme di porro, due di sale armoniaco, & quattro di scoria di ferro, & se ne fa massa.

Osseruatione.

Medesimamente ne da la descrittione Auicenna nel libro terzo, Fen 17. nel capitolo.

Pilole di Opio.

Piglians i quattro dramme per specie di opio, di zaffrano, & di cassia lignea. Se ne fanno pilole con vino bianco.

Osseruatione.

Sono scritte da Pietro Tussignano nel capitolo della phrenesia.

Pilole di Reupontico.

Tolgasi vna dramma & meza per sorte di succo di cocumero asinino, & di artanita, vn scropolo di diagridio, & mezo per specie di orobo, di siseleos, di spica, & di legno aloe, si confettan con succo di apio.

Osseruatione.

Sono queste pilole scritte da Bartolomeo Montagnana nel suo antidotario per fortificare li membri naturali.

Pilole di Diamusco per suffocatione di matrice.

Piglians i quattro scropoli per ciascheduno di mirrha, & di muschio: & sei dramme per sorte di sticados, di rubea tinctorum, di pulegio, di scorze di cedro, di pepe lungo, di corteccie di cassia lignea: di scorze di cassia interiore, di grani di peonia, & di calamo aromatico, ana dra. 6. & meza di spica. Si cõfettano con succo di arthemisia.

Pilole

Pilole de quattuor rebus.

Tolgansi due dramme per sorte di coloquintida, ò di sal gemma, di trochisci alandal, & di diagridio, & di serapino: pestansi tutte queste cose, & con succo di porro confettansi. Euacuano perfettamente la cholera.

Osseruatione.

Queste pilole da Francesco Pedemonte nel cap. del dolore de gli intestini sono descritte, & à ciò sono ottime.

Pilole turbitate.

Piglinsi sedeci dramme di ottimo turbith, & bianco: & di rose sette: di mirabolani citrini dieci: di aloe dodici: di mastice, & di zaffrano ana dramme tre, se ne fa maßa con succo di assenzo.

Osseruatione.

Euacuano queste pilole la flemma, & la cholera, confortano etiandio lo stomacho, & il fegato, & fanno digerire.

Pilole imperiali, scritte da Nicolò marauigliose allo stomacho.

Tolgasi meza dramma per sorte di noce moscata: di spica inda, di zaffrano, di legno aloe, di cardamomo maggiore, & minore: di garofani: di amomo, & di cinnamomo, similmente meza per specie di gengeuo: di galanga, di zedoaria, di cubebe, di macis, di seme di anisi, di mastice, seme di finocchio, di carpobalsamo, delle cinque specie de mirabolani, di turbith bianco, & gummoso, di manna eletta, di agarico bianco, & di foglie di sena, di eletto reubarbaro dramme quattordeci, & meza: di ottimo aloe dramme vintisette. Pestansi tutte queste insieme fuor che lo aloe, & se ne fa massa con buon vin bianco.

Pilole di Euforbio.

Piglinsi due dramme per sorte di euforbio: di agarico, sagapeno, & bdellio, due di coloquintida, & cinque di aloe, si fa massa con acqua di porri.

Osseruatione.

Euacano tali pilole la flemma, & giouano alla paralisia, & tirano da nerui gli humori grossi, si come narra Mesue.

Pilole Alessandrine Magistrali.

Pigliasi vn'oncia di ottimo aloe: di coloquintida, di diagridio, di assenzo, & di bdellio ana dramma meza: meza di ameos, quattro di mastice, due di anisi, tre & meza di euforbio, & due di belleboro negro, si fa massa con succo di cauli.

Osseruatione.

Vagliono queste pilole alle infermità melancholiche, al cancro, alla lepra, alla morfea negra, alle infermità fredde de nerui, gioua à dolori cholici, all'hidropisia flemmatica, & ventosa, al dolore di milza, & alla complession fredda del stomacho.

Pomo di Laudano per tempi di peste.

Tolgasi vna dramma per sorte di ottimo cinnamomo, di garoffani, di ambra, di muschio, & di storace calamita, di macis, di seme di ginepro, & di rose rosse ana dram. vna, & meza: di incenso bianco, di mirrha ana dram. vna: di sandali citrini, di bolo armeno, & di calamo aromatico ana dram. due: di canfora dram. tre, & di laudano oncie sei, & tanta quantità di cera che basti. Si pestano in vn mortaio col pistello caldo, et si fa massa aggiungendoui alquanto di vin maluatico, ò di vernaccia.

Pomo

Pomo di Ambra per tempo di peste.

Piglianſi quattro dramme di eletto laudano, & quattro di ſtorace calamita vna & meza per ſorte: di legno aloe, di cardamomo, di mirrha, & di maggiorana, vna di roſe roſſe, vna & meza di incenſo bianco, meza di ottima ambra, vn ſcropolo di muſchio, & tanta cera che baſti, ſe ne faccian pomi in vn mortaio, come di ſopra è ſtato detto.

Il Fine delle Pilole.

DISTINTIONE DELLI TROCHISCI.

SONO i Trochiſci diuerſi antidoti, compoſti di varij medicamẽti: molto ſono dalle pilole differenti di permiſtione, & d'eſſibitione. Differiſcono ſolo in queſto, che le pilole ſi oſſeruano in maſſa molle, & tenera, quantunque alcune s'induriſcano, & i trochiſci in forma dura, & ſecca: ſi chiamano coſi trochiſci dalla rotondità, ò circolo, ò rota, che vogliamo dire, allaquale hanno ſembianza, per formarſi rotondi; benche ſi formano anchora quadrati, torti, oblonghi, triangolati, & in guiſa di frondi oliuari. Dalle cui forme, & altre ſimili auiene forſe, che gli antichi gli chiamarono orbicoli, paſtelli, trochiſcò, & cõfettione oliuare: ſono in sõma i trochiſci (che ĩ queſto, nome, come cõmunemẽte ſono chiamati, gli chiameremo noi) antidoti diuerſi, le cui facoltà ſono, come d'altri medicamenti valoroſe, come nel loro fronte ſi ſcorge, à diuerſi affetti d'infermità uarie, & ſi meſchiano anchora con diuerſi antidoti ꝑ accreſcere loro uirtù & ualore.

Trochiſci di vipera di Galeno.

Non accade che ſi cercano le vipere nel mezo dell'eſtate, come ſogliono certi: ne meno il Verno, mentre ſono nelle cauerne. Nel mezo della ſtate eſſa carne di vipere è troppo arida, e ſitibonda: & nel verno troppo frigida, & ſecca, & di pochiſſimo nutrimento. Però ſia meglio di pigliarle in tempo che ſia tra il mezo dell'vna, & l'altra ſtagione. Il fine della primauera, & il principio della ſtate ſono i giuſti tempi. Et propriamente, come eſprime nella ſua Elegia Andromaco, che le ſogliono pigliare coloro in detti giorni che ſacrificano à Bacco. Le grauide ſi ammettono, ſe ſi pigliano, che ſi laſciano andare. Alle altre conuiene che ſi taglia la teſta, & la coda, & non tanto perche ſieno parti velenoſe, quanto che elle ſono più dure, & vuote di carne. Il rimanente del corpo ſi netta dalle interiora, ſi ſcortica, & ſi laua, & ſi fanno poſcia cuocere à fuoco di carbone, ò di legne ſecche, non fumoſe, à che ſono attiſſimi i ſarmenti de le viti, dentro di vna pignata, con acqua puriſſima, & anetho verde, & vn poco di ſale, ſe però ſaranno ſtate preſe eſſe vipere nel tempo opportuno: ma preſe nell'eſtate, non vi ſi mette il ſale. Si deue ancho auertire di non pigliarle ne i luoghi marittimi, ne doue ſiano acque ſalſe, perche compoſto l'antidoto di queſte tali, induce ſette. Cotte che ſiano le vipere, non altrimenti, che ſi voleſſero mangiare, gettaſi il brodo, & ſciogliaſi la carne delle ſpine, con laqual peſta che ſe babbia beniſſimo, ſi meſchia pane ben leuitato, & biſcottato, del qual vi metton alcuni la metà, & altri la terza parte. Ma io ve ne ſoglio

mettere la quarta, & tal volta la quinta parte. Et non eßendo ben biscottato il pane, è pericolo che non faccia venir acetoso l'antidoto. Et auenga che sia anchora ben biscottato, è dibisogno tenerlo per alquanti giorni in vn luogo non humido ad essiccarsi. Poscia pestato che se habbia ogni cosa insieme, si fanno trochisci non grossi, ma sottili; acciochè più ageuolmente si seccano; & il pane non vi s'acetisca, ne la carne vi si corrompa dentro. Onde oßai meglio fia pestarui dentro il pane secco, che fatto tenero col brodo delle vipere, si come innanzi à me faceuano alcuni, componendo l'antidoto à Cesare, & io in questo modo vsai già di fare più anni: Ma dipoi compresi eßer meglio il pane secco, ridotto in polue sottile, & similmente la carne ben pistata. Il luogo, doue s'hanno à seccare, deue essere alto, caldo, ombroso, & che riguardi à mezo giorno. Nelqual, acciochè vgualmente si secchino, per tutto, ne si purefaccino, si teranno voltati, & riuoltati speße volte, non gli ponendo mai per modo alcuno à raggi del Sole. Secchi poscia che sieno, si ha à mutar il luogo loro, ponendogli per quindeci giorni doue non scaldi il Sole, continuando pure il voltagli speßo. Seruansi poi accuratamente tanto che si voglia comporre l'antidoto in vase di vetro, di argento, ò di oro. La Theriaca anchora, & altri antidoti dourianſi seruare in detti vasi. Quegli di stagno, ò di piombo non si commendano per la rugine, che sogliono produrre. Si confettarà essa Theriaca, & questo fia ottimo consiglio, à più sua perfettione, non dopo molto tempo, che sieno stati fatti trochisci, & non siano corrotti: Benche dopò l'anno siano anchor buoni, se da principio seranno stati bene efficati, & poi custoditi. Potranno ancho durar tre & quattro anni, se in certi dì si netteranno di certa pulueragine, che lor puo nascere sopra, allaquale non auuertendo puo fare, che corrodendosi si corrompano. Ma mondati, si come è detto, & conseruati con diligentia, sono vtili, anchora che sieno molto vecchi.

Osseruatione ne Trochisci di vipera di Galeno.

Non è molto tempo, che questi trochisci di vipera per cura de Medici, & Speciali diligentissimi, desiderosi pure hoggimai di hauere la Theriaca verissima si sono (hauendo ritrouate le vere vipere) cominciati à fare verissimi, & perfettissimi. Et nō solamente essi Medici, et speciali si sono portati sauiamente in questi trochisci, ma anchora in tutta la compositione della Theriaca, che poco ella può stare, meglorandola ogni fiata i dispensatori nel comporla, di giungere al giusto segno. Intendiamo giusto segno, che sia composta ottimamente con quella buona arte, & ottimi semplici, (che per diligentia de i sodetti più ogni giorno, si rintracciano, & trouansi veri) che fu composta da Andromacho, & da Galeno. Descriue eßo Galeno la compositione di questi trochisci nel primo de gli antidoti, laquale noi osseruando l'habbiamo voluta descriuere nella medesima sententia, & parole sue fedelmente: lasciandone quel tanto, che diuersamente (benche senza vtile) ne scriuono diuersi altri auttori.

Trochisci di squilla di Galeno.

Trochisci di squilla, ò quillitici, ò squillini, che si vogliano nominare i pastelli, ouero orbicoli, ò trochisci fatti di squilla, non fa ciò caso d'importanza nelle specierie, Noi chiaramente scriueremo la compositione. Carpasi la squilla ben grossa dalla terra, c'habbia già secche le foglie, & il germoglio, dalla quale si giettano le scorze di fuora immonde, & si veste di vna tonica fatta di leuito di buon grano, & mettasi

sotto

otto alle bragia, ouero nel forno, quando vi si mette il pane, & tanto vi si lascia, che sia ben cotta la pasta: & la squilla diuenuta tenera. Laqual cosi intenerita, si pesta benissimo. Et meschiasi seco farina d'orobi bianchi (che sono de gli altri manco amari) stacciata giù da vno staccio sottilmente, & sia la portione della squilla tre parti, & due di farina. Non so conoscere, perche Andromaco, il giouane, habbia posto ottanta dramme di farina, & centocinquanta di squilla, conoscendo giusta la prima portione, si faranno i trochisci sottili, & seccaransi in luogo esposto à mezo giorno: non gli mettendo mai a i raggi del Sole. Et si vserà in somma quell'arte, & diligenza, che habbiamo detto ne trochisci di vipera.

Osseruatione nelli trochisci di squilla.

Questi trochisci di squilla sono parimente come quelli di vipera descritti da Galeno nel primo de gli antidoti, dal qual senso & parole trattili noi pure, gli habbiamo voluto descriuere. Et quantunque essa compositione sia chiarissima, & detta rettamente: non fa però, che non sia openione di Medici eccellenti, che saria meglio in luogo della farina de gli orobi, porui tant'altro pane biscottato, pur fatto dell'istessa farina. Perciochè più assai serieno grati, & piaceuoli, & di gusto migliori & meno atti à putrefarsi.

Trochisci del Magno Hedicroo di Galeno.

Auenga, che ci mostrasse Andromaco nella descrittione, che di sopra scriuessimo della theriaca, il modo di fare i trochisci theriacali, & i squillitici, ci lasciò nondimeno egli, & altri, c'hanno descritta della compositione di essa theriaca quella dello hedicroo: onde auuenne poi, che vn certo medico in Roma, che mai à suoi di (come più altri) non hauea veduto comporre la theriaca. Ma standosi solo alla lettione de libri, si indusse à cercare per le speciere l'hedricoo, credendolo ò herba, ò semplice, ò altro medicamento: la onde noi mossi da tal cagione, & perche mai più non hauesse alcuno à cadere in tal difetto, habbiamo voluto esporre esso hedricoo per giusta tradottione da i versi medesimi, in cui lo scrisse, & confettollo Andromacho, & altri à Cesare.

Il magno, ch'è dal lieto, e bel colore.
Detto Hedicroo, composto è di due dramme
D'aspalato, asaro, e maro, e tant'altro
D'amarico sia tolto. E del calamo,
Che sparge odor soaue, sien le dramme
Tre: e tre di gionco, che ne' campi
De gl'Arabi è cresciuto. E tre di costo,
Di grato odore, e non sia tolto manco
Del conosciuto phu per tutto Ponto.
A questi d'vgual peso pur si giunga
Di cinnamomo odorifero. Et non meno
Di lagrime, e sarmenti, che produce
Il pretioso balsamo: ma sei
Dramme sia il peso dell'ottimo folio,
Sei dell'Indico nardo, e de la cassia,
Di calamo anco sei, e sei di goccia

Di mirrha, e tanto pur di croco il fiore.
Dodici sien le dramme de l'amomo,
Et vna integra sia quella del mastice.
Et confettarli, e à dar lor corpo insieme
Sia tanto poi, che basti il vin Falerno.

Galeno.

Mischiate che si habbino tutte queste cose, si fanno i trochisci simili à quelli di vipera, ò di squilla, & seccansi come quelli. Questa è la compositione dello hedicroo di Andromaco, peruenuta per molte mani alle nostre. Ce ne sono più altre descrittioni, ma però tutte differenti di semplici à questa di Andromaco. Sono certi, che non vi mettono ne l'amarico, ne il maro: & altri che vi metton vno solo di questi due; percioche non gli conoscendo tutti gli vnguentarij, non sono soliti cercare altre herbe, che quelle, che si vendono portate di Creta; ne d'altronde hanno il seme, il frutto, & il succo loro. Io certamente ho vedute, & conosciute ambedue queste herbe nell'Asia, & non già in luogo alcuno così abondanti, come sono abondantissime in Cizico. Ho similmente veduto nell'Italia l'amarico, & più altre herbe. L'amarico è molto meno odorato del maro, onde grande rifragranza rende l'vnguento amaracino fatto in Cizico da gli vnguentari. Et quanto habbia egli in se più dell'amarico, lo dimostra il proprio nome. Et forse, che gli antichi lo componeuano d'amarico, quantunque al tempo nostro vi si metta solo il maro: laqual herba gustandola io non poco v'ho ritrouato d'amaritudine, & agritudine. Et pregai già vno di quelli, che lo faceuano, che con tanta altra quantità di amarico me lo facesse, quanto che faceua di maro, & fui seruito. Et era poi questo vnguento di minore fragranza, ma non già più debole di virtù.

Osseruatione nelli Trochisci di hedicroo.

Le molte descrittioni dell'hedicroo uariamẽte da diuersi Auttori, Greci, Arabi, & Latini fatte: benche gli Arabi chiamano questa confettione trochisci Andaracaron, non poco ci hanno fatto affaticare per rintracciare fra tutte la vera. Et auenga che la vera affermatione che fa Galeno nel primo de gli antidoti, che la migliore di tutte sia quella da lui riferita nel luogo allegato ne' medesimi versi, la cui fu scritta da Andromacho, hauesse à noi bastata. Habbiamo nondimeno con ogni nostro studio, & opera, & consiglio de Medici peritissimi voluto conoscere la differentia, con laquale la descriuono più interpreti, togliendola pure da testi Greci. Et conoscendo, che il dottissimo Rota Veriteuolmente, & con eleganti versi la diceua, ci siamo attenuti, & tratti i nostri dalli suoi. Ma più quello, che ci ha fatto marauigliare è stato, che'l Matthiolo, e'l Polone amendue Medici eccellentissimi habbino variata (bẽche di poco) q̃sta descrittione nel peso delli primi semplici. Nõ ci siamo curati riferire altre descrittioni dell'hedicroo, quantunque ne douessimo descriuere alcune, & quelle due massimamente credute eccellenti dette da Galeno: l'vna nel lib. della Theriaca à Pisone, che osseruò il Magno medico: & l'altra nel libro dello vso d'essa Theriaca à Pãphiliano, ch'vsò Menecrate. Questa vogliamo ben riferire in vero pure strauagante, & che mai non habbiamo ritrouata in testo alcuno di Galeno, che questi anni adietro del 54. dispensarono nella loro Theriaca, che composero gli Speciali Bolognesi. Liquali tolsero di scorze di radici di Aspalato, cioè il succedaneo loro, &

così d'al-

cosi d'altri semplici, che non hebbero veri, calamo odorato, costo, asaro, xilobalsamo, phu, maro, amarico, & mastice per ciascuno dramme quattro e meza: di fiori di gionco rotondo odorifero, & cinnamomo per ciascuno dramme noue: d'amomo, cassia, & reupontico per parte dramme dieci, & due scropoli e mezo; di spigo nardo, folio, mirrha, & croo per ciascuno dramme noue: di vino, & mele à sufficientia. Et mancaua anchora nella descrittione della Theriaca il pepe bianco.

Trochisci del Ciphi tratti da Galeno.

Non è il Cipho nè semplice, nè mistura, nè liquore, nè cosa altra produtta dalla terra: E vn profume, che osseruan gli Egittij ne sacrificij confettandolo à questo modo. Pigliano d'vua passa bianca ben polposa, & purgata dalla scorza, e da gli acinti, & sia propriamente la istessa carne dramme 24. di terebenthina cremata altretanto; di mirrha, & squinantho per ciascuno dram. dodeci: di calamo odorato dram. noue: di cinnamomo dramme quattro: di bdellio vngiato, spigo nardo, cassia buona, cipero mondo, & bacche di ginepro grosse, & carnose per ciascuno dramme tre: d'aspalto dramme due, & meza: di zaffrano dramma vna: di mele quanto basta, & vino modicamente. Conducono il bdellio, & la mirrha nel mortaio col vino, fino che vengano à consistenza di mele, & insieme vi meschiamo la vua passa pestata col mele, & tutte le altre cose ben tritate, & ne fanno piccioli trochisci, con li quali accesi poi ne fumigiano i loro Dei gratamente. Et cosi à noi Ruffo medico eccellentissimo insegnò la compositione del Ciphi. Et sono di quelli, che mancando il cinnamomo mettono in suo luogo i semi del cardamomo, & alcuni sono, che ne danno vna dramma à chi ha vlcerato, o'l fegato, ò il polmone, ò l'intestine.

Osseruatione nel trochisci del Ciphi.

Questa confettione del Ciphi è nel Mitridato riferito da Galeno nel secondo de gli antidoti, che scrisse Damocrate. La descrittione è pur detta da più altri Auttori, ma variamente. Aetio l'espone poco à questa differente. Dioscor. Paolo Eginetta la dicono diuersissima. Gli Arabi la chiamano cochino, & Nicolò Alessandrino trochisci diacoralli. La lettione, che ne fa Diosc. (quantunque si reputi adultera) che dalli sacerdoti di Egitto sia il ciphi osseruato ne' sacrificij, ci fa credere ch'essi Egittij sieno stati di detta compositione inuentori: Et che non tutti ad vn modo istesso, si come auiene d'altre compositioni, la preparassero, essendone pure varia la descrittione di tanti Auttori. Damocrate, come di sopra si scorge, s'attenne, & prestò fede à Ruffo, che fu questo vn Medico di tal nome d'Epheso molto à suoi dì riputato: & Galeno credette al esso Damocrate, scriuendone l'istessa descrittione ne propri versi, ne quali l'hauea egli fatta. Il mele, e'l vino deono essere in poca quantità per la confettatione. Noi altrimenti non reduciamo la mirrha, ne'l bdellio nel mortaio col vino à grossezza di mele, come è detto: ma gli pestiamo sottilmente, & gli meschiamo con l'vua passa, & bacche di ginepro pestate ben da se, & fatte tenere con mele infuso di vino, & facciamo trochisci, aggiugnendoui l'altre cose. La terebenthina, come si crema, & cuoca, lo diremmo al suo luogo nell'essercitatione. Alcuni nel trascriuere questa descrittione hanno posto malamente l'vngie odorate appresso al bdellio. Et forse hanno hauuti i testi corrotti.

Trochisci di Ramich di Mesue.

I trochisci di ramich conferiano lo stomacho, il cuore, & il fegato debilitati,

giouano alla lubricità delle viſcere, & delle inteſtine. Acquetano l'acuit a, fermano il flußo cholerico, & il vomito. Rendono l'animo tranquillo. Conferiſcono ad ogni fluſſo di ſangue. Soffianſi nelle nari del naſo pel fluſſo di ſangue, & ſi meſchiano in più altri medicamenti. Hora prẽdonſi di ſucco d'herba acetoſa onze ſedici, et ſi bolle d'vna bollitione con onza vna di roſe roſſe, & onze due di mirti, & colaſi. Alla colatura s'aggiungono di gallia freſca humida tritata beniſſimo onze tre, & ſi fa ricuocere di nuouo, & ſi cola, & ſopra alla colatura ſi poluereggia, di roſe onza vna, di ſandali flaui onze vna, & dramme due: di gomma arabica onza una & meza: di ſumach, & ſpodio, ana onza una; di ſucco di agreſta dramme 7. di ſucco di mirti ben tritati onze 4. di legno aloe, garoffani, noci moſcate, & macis ana dramme 4. Si meſcola ogni coſa inſieme, & ſi ſpandono in vna ſcudella inſino à tanto, che ſi ſeccano. Poſcia ſi peſtano ſottilmente, & con aureo vno di canfora, et di acqua roſa quantità ſufficiente ſi fanno trochiſci ſottili, & ſeccanſi all'ombra. Sono di quelli, che in luogo del ſucco dell'acetoſa vi mettono quello di cotogni acetoſi immaturi. Et di quelli ſono, che gli aromatizano con la quarta parte d'vna dramma di muſchio.

Oſſeruatione ne trochiſci di ramich.

Eſſendo tutta la compoſitione di queſti trochiſci di ramich, ò di romici, ſi come è l'openione di molti, che ſia queſto il miglior nome, chiariſſima in ſe; non v'accade ſopra altra narratione, fuori che non hauẽdo coſi alle volte le galle freſche, ſi poſſono elegger quelle c'habbiamo ſecche, & creſpe, venute di Hiſtria, & infonderle per due, ò tre dì in ſucco di mirti, ò di cotogni, & humettate, ch'elle ſieno, operarle, come è detto delle freſche, nella compoſitione.

Gallia elefangina di Meſue.

Gallia elefagina, cioè aromatica, è quella, dellaqual parlano, & conſiderano gli antichi. Conforta il ceruello, il cuore, lo ſtomaco, il fegato, & l'altre parti nutritiue. Lenita ſopra à nerui deboli, li rinforza. Entra nelle medicine grandi. Et è queſta quella, laquale noi intendiamo. Però toglionſi à comporla di mirabolani emblici diſoſſati onze quattro. Si rompono alquanto, & ſi chiudono per tre dì in vno vaſo vetriato con libra meza di acqua di infuſione di roſe ſecche, & ſcorze di cedro, & faßene poſcia ſpremitura, dellaquale nouamente ſe ne fondono ſopra à detti mirabolani onze quattro, & coſi ſi fà anco il dì ſequente, & inſino à tanto, che la virtù de gli emblici ſi impreſſa nell'infuſione. Il che fatto, ſi toglie di legno aloe buono onza vna: di ramich onza vna e meza: di roſe, & garoffani, ana dramme dieci: di ſpigo nardo dramme tre: di ſandali flaui odorati dramme quattro: di gomma arabica dramme ſei. Peſtati tutti ſimilmente, & con la predetta infuſione de gli emblici infuſaui tutta ſopra à poco à poco ſi formano trochiſci, & ſugillanſi, aromatizandogli in vltimo con dramme vna di canfora: d'ambra dramme due: di muſchio dramme vna, e meza, & ſeruanſi in vaſe vitriato.

Oſſeruatione nella Gallia elefangina.

E veramente queſta gallia elefangina fra tutte le confettioni, che ſi faccino in trochiſci, digniſſima, & vſitata molto. Et è quella anchora, che ſempre per la più eccellente (che più altre ce ne ſono) inteſero, & ſcriſſero, & ordinarono gli antichi, come aſſai bene manifeſta l'auttore nel ſuo fronte: benche ſiano ſtati, & ſono anchora alcuni, c'hanno voluto, & vogliono, ch'in tutte le deſcrittioni, tanto de gli an-

tichi

tichi quanto delli moderni, doue sia gallia absolutamente s'habbia ad intendere, & adoperare la muscata pur di Mesue. Nel volere, & parere loro noi anchora siamo stati buona pezza, & vi stauamo tuttauia, se non pure le molte dispute de' megliori Medici indutti già da noi più volte sopra à questa differenza, non ci hauessero fatto conoscere, & scorgere il vero, & l'errore. Ma che meglio ci ha fatto sapere questo, che'l temperamento, & facoltà dell'vna, & l'altra gallia? Puo questa elefangina nel confortare quel tutto, & più anchora, che puo la moscata: Ma è però di temperanza meno calda, & più costrettiua: onde assai meglio è comportata in tutti gli antidoti, e medicamenti, che la moscata, fuori però ne matricali, doue sia il bisogno di prouocatione, & di scaldare, & aiutare il concipere, che v'è più potente la moscata. Puo primamente questa elefangina in quegli antidoti, che molto soluono frenando, che non operino con furia, & periculo. Oltre che vi sia quello ottimo, & vero confortamento, che hanno dibisogno simili medicamenti. In quelli è poi miracolosa, che hanno l'intentioni loro principali d'astringere, & confortare. Et perche possano conoscere i diligenti curiosi, quanto sieno vere le ragioni, che habbiamo dette, diremmo tutti i medicamenti, dou'entrano dette gallie specificate, dalle cui facoltà conosceranno benissimo quale vi stia meglio, ò questa elefangina, ò la moscata. Nell'elettuario rosato, nella confettione alfesera di Democrate, nelli conditi de gli emblici, di cedro, & di buglossa, nel siropo acetoso di succo d'herba con specie, in quel di mentha, in quello di thimo, nella mina aromatica, nella polue di legno aloe, nel primo empiastro di dattoli, & nel secondo di gallia v'entra la gallia absolutamente. Nel secondo siropo di calamento è specificata l'aromatica. Nella polue odorata, & nel primo empiastro di gallia, & in quello confortante, & riscaldante lo stomacho e'l fegato si legge specificatamente la moscata. Ma che accade ricercarne altra chiarezza, che quella dell'auttore, che s'habbia intendere questa gallia scritta absolutamente. Dicendo egli nel suo fronte essere quella, dellaquale considerano, & parlano gli antichi, & quella da lui intesa anchora.

Gallia moscata di Mesue.

La gallia moscata conforta il ceruello, & il cuore, rende grato l'odore della bocca, e di tutto'l corpo, & meschiasi nella permistione d'altre medicine. Fassi cosi. Piglinsi di legno aloe crudo, & eletto parti cinque: d'ambra, & canfora ana parti tre: di muschio parte vna: di muccagine di dragantho fatto con acqua rosa quanto basta à vnire ogni cosa insieme, se ne fanno trochisci à figura di foglie di mirto, & suggillansi, & seruansi in vase vitriato. Altri sono, che dissoluono l'ambra con olio di been, & formano con quello i trochisci.

Osseruatione nella gallia moscata.

Tiensi che questa gallia moscata, quantunque non sia vero; sia di Mesue. Onde alcuni vogliono, che in tutte le compositioni doue sia gallia moscata, si metta questa, che dicono sua, & in quelle d'altri auttori, che habbino gallie, come Nicolò, vi si mettan le loro. Ilche sempre deuesi fare. Non ha però alcuno scritto anchora veriteuolmente questa gallia per la canfora c'hanno tralasciata, saluo che i Reuerendi d'Araceli, a i quali noi primamente mostrassimo questa importanza s'vno testo di Mesue molto antico, doue dietro all'ambra era la canfora cosi scritta Cam. & eraui anchora l'additione dell'ana, che poi ben da loro studiato l'approuarono, & vi scrisse-

sero sopra quel tutto, che vi si vede: cagione che ha dipoi noi tenuti, che non habbiamo detto quel medesimo, che hanno essi medesimi. Et certo, che non poco ci si ha da marauigliare, che tanti sauij interpreti, & che hanno trascritto, & commentato Mesue, & non habbino dirittamente trascritta questa compositione: ne conosciuto, che Cam. dietro all'ambra è nome di canfora, & non come s'hanno certi creduto, et credono di cani, ò di cane, iquali hauendo amendue congiunti insieme, & fattane solo vn nome (benche malamente) gli hanno scritto in singolare ambracane. La onde molti dopò, & quasi tutti, hanno lasciato di porui la canfora: laquale se pure alcuno credesse, che non vi fosse con buon temperamento, se ne accertano in tutte le altre gallie: nellequali vederanno sempre la caldezza del muschio, & dell'ambra esser temperata dalla frigidezza della canfora, & con amendue in esse gallie sempre accompagnata. E quale altra confettione fa ciò conoscere meglio che quella di Nicolò dietro alla sua gallia detta confettione Nera, composita pur di legno aloe, e d'ambra, di muschio, & di canfora? le cui facoltà sono valorose, oltre che sia ottimo suffumigio à sincopi, al dolore della madrice nato da cagione frigida, & à confortarla, & aiutarla al concipere, & prouocare i menstrui. Per la quale confettione, puossi assai bene operare questa gallia moscata. Et già noi in Roma uedessimo d'essa effetto, & utile mirabile nel detto difetto di madrice in vna gentil donna oppressa molto da quella.

Gallia moscata di Nicolò.

Si prendono di mastice onze due: di gomma arabica onza vna: di canfora scrop. vno, tritasi ogni cosa sottilmente, & se ne fanno trochisci con buona acqua di rose stillata, & si fanno seccare in luogo ombroso, poi si pestano, & si fermentano tepitendogli con olio sambucino puro, & mondo da ogni scordezza ((-)) Alle specie con l'olio madefatte, & macerate s'aggionge di cinnamomo, garoffani, & noci moscate per ciascono onza meza, & si formano di nouo trochisci con acqua di rose moscata, di dramma vna e meza l'vno, & serbansi.

Osseruatione nella gallia moscata di Nicolò.

E questa gallia moscata di Nicolò Alessandrino vsitata. Nel cui testo (in quello però interpretato dal Fuchsio) si legge la quantità dell'olio esser onze quattro, & in alcuni altri, & grechi, come ci hanno certati alcuni sapienti, scropol. quattro. Onde habbiamo il luogo, auenga c'habbiamo à questi vltimi prestata più fede, puntato di lunette: acciocbe peruenuti à tal passo i dispensatori si fermino, & lo considerino. Nicolò di Salerno espone questa gallia nel suo antidotario: ma con modo pessimo, hauendoui di olio onze 4. e bolito alla metà con specie. Il megliore modo, per quanto però conosciamo noi di comporla è intenerire solamente il magistice, & la canfora, non essendo la gemma atta à liquidirsi con olio, con tanto di olio sambucino, che basti, che mai eccederà li quattro scrop. & daruì poscia le altre cose ben trite, & poluerate. Et fatti i trochisci seccarli all'ombra, quindi retritarli, & formarli di nuouo con acqua rosa moscata, ouero porre scropolo mezo d'ottimo muschio nella compositione senza altrimenti dissoluerlo con acqua, ouero confettarli pure, si come nella descrittione è detto, pestando le tre prime cose, formarne i trochisci con acqua rosata, & seccarli, & poluereggiarli, & in cuocerli con poca quantità dell'olio detto, & ben caldi meschiarui l'altre cose trite sottilmente, & farne massa, & trochisci. Mi ricordo, che ragionando con noi di questa gallia M. Agostino della Roccha Speciale di tépo, ci dis-

po, ci dis-

po, ci disse, che per virtù di sole daua à tutta la mistione la quantità dell'onze quattro, dell'olio detto. Il che forse puo essere, essendo le cose molto di natura secche, & andandoui tempo. Ne già per questo merta egli biasmo, no'l facendo con animo maligno, ma solo per crederlo ottimo, & che tale fusse la intentione dell'auttore. Non dicono ne il primo, nel secondo Nicolò le facoltà d'essa gallia: ma i suoi commentatori dicono essere valorose in confortare lo stomacho debilitato da cagione fredda, & sedare il vomito, e'l flusso.

Trochisci d'alipta moscata di Nicolò.

Li trochisci di alipta moscata sono valorosi à fanciulli oppressi dalla asma, & da astrittione del petto, & che non possono ritenere il latte. Fassene ottimo, & odorato profumo, & assumasi con altre medicine, & elettuari. Onde à comporli si prendono di laudano puro onze tre: di castorace calamita onza una, e meza: di storace rosso onze una: di legno aloe buona due dramme: di ambra dramma vna: di canfora scropolo vno e mezo: di muschio scropolo mezo, d'acqua rosata quanto basta.

Osseruatione ne trochisci d'alipta moscata.

Questa descrittione d'alipta moscata è detta da Nicolò Miresio Alessandrino. Il Salernitano la descriue anchora nel suo antidotario, & v'aggiunge la perparatione à questo modo, che ne giorni caniculari si mettano i due storaci, e'l laudano in vn catino al sole couerchiati con vn panno, che non gli entri la polue, & diuenuti teneri, si ripongano nel mortaio fatto ben caldo col suo pistello, & si incorporano fortemente insieme, si che si facciano negri, & subito vi s'aggiunga il legno aloe, la canfora, & l'altre cose, & si vniscano bene insieme con acqua rosata tepidita, de laqual pasta se ne tolga onza vna, e sopra d'vno mortaio ben riscaldato, con vna piana di legno si spiana sottilmente, come gionchi, et seruansi. Il qual modo è ottimo, ma deuesi prima tagliare da se il laudano minutamente, & cosi tritate almeno con le mani i due storaci, i quali cosi sottili sentiranno meglio i raggi del Sole: benche se sieno essi ottimi, & netti, saranno molli, & non occorrerà, che si tritino altrimenti. Lo storace rosso non è, si come s'hanno pensato alcuni, il secco, & negro Thimiamo: ma è quell'ottimo storace, il cui colore è flauo, ouero alquanto, & in sostanza ben grasso. Le facoltà d'esso alipta, non le ha dette altrimenti il Miresio, ma si bene il Salernitano.

Trochisci diarhodon di Mesue.

I Trochisci diarhodon sono efficacissimi alle febri antiche, & flemmatiche, & alle permiste d'humori, & à quelle, nelle quali si corrompe la forma, et al dolore dello stomacho, & alla sua humidità. Si fanno in questo modo. Si pigliano di foglie di rose aurei sei: di spigo odorato aurei due: di legno aloe altrettanto: di liquiritia aurei tre: di spodio aurei vno: di mastice dra. due: e di zaffrano aureo mezo: confettansi con vino biãco, & fannosi trochisci d'vna dra. l'vno.

Trochisci diarhodõ di Nicolò.

Prendonsi di rose recenti dramme quattro: di spodio dramme due: di sandali rossi dramma vna e meza: e grani sette: di sandali bianchi dramma vna, & grani dodici: di zaffrano scrop. due e greni sette: di canfora grani dodici. Tritasi ogni cosa, & si fermenta con acqua di rose, & se ne formano trochisci.

Osseruatione ne Trochisci diarhodon.

Queste due descrittioni di trochisci diarhodon, l'una di Mesue, e l'altra di Nicolò Miresio sono in vso: auenga che più quella di Mesue s'osserui da tutti. Quella di Nicolò si dispensa nelle compositioni di esso Nicolò. Et cosi quelli di Mesue, doue essi sieno,

ſieno, nelle ſue deſcrittioni. Il modo di comporre l'vna l'altra è chiaro. Benche il Salernitano habbia, che ſi prepari quella del Mireſio, peſtando prima le roſe freſche ſenza intermiſſioue per ſe in vn mortaio di marmo: poi ſopra vi ſi dieno l'altre coſe ben trite, & ſi facciano i trochiſci, & ſi ſerbano. Le cui facoltà riferite da alcuni moderni, ſono di mondificare le parti interne, e confortarle. E openion d'alcuni, che ſieno vna coſa medeſima i trochiſci diarbodon, e quelli di roſe, per la ſimilitudine del nome. Ilche non approuano i più ſapienti, eſſendo e di nome, e di compoſitione, e di facoltà differenti.

Trochiſci di roſe di Meſue.

Li Trochiſci di roſe confortano lo ſtomaco, e'l fegato, vagliono alle febri flemmatiche: fanno lo ſtomaco diſpoſto, e lo mondificano dalla humidità ſua ſuperflua. Onde à farli, toglionſi di foglie di roſe dramme dieci: di liquiritia dramme cinque: di ſpigo nardo dramme due e meza. Confettanſi con vino ottimo bianco, & volendogli ſolutiui, lor ſi aggiungono di ſcammonea dramme ſei.

Oſſeruatione ne trochiſci di roſe.

Queſti trochiſci di roſe ſono, che più ſi laudano, & che ſi oſſeruano. Ci ſono alcuni, che preparano quelli pure di queſto nome ſcritti da Raſis, & da Meſue ne ſuoi trapportati, c'habbiamo noi laſciati, non gli vſando. Et forſe, che li coſtumano coſtoro per hauergli il Suardo nel ſuo theſauro con nominatione di maggiori: & queſti di Meſue di minori. Deſcriuono altri Auttori altri trochiſci di roſe, i quali non ſi coſtumano.

Trochiſci di roſe, & d'eupatorio di Meſue.

I trochiſci di roſe, & di eupatorio ſono vtiliſſimi, & prouati alle febri lunghe, & alle permiſte, leuano il dolore, & le oppilationi del fegato, & l'itteritia. Fannoſi così. Toglionſi di foglie di roſe dramme otto: di ſpigo dramme tre: di reubarbaro dramme quattro: di ſpodio, dramme vna e meza, di liquiritia dramme tre e meza: di ſucco d'eupatorio dramme dieci, & ſi confettano con manna.

Oſſeruatione ne trochiſci di roſe, & d'eupatorio.

Queſti trochiſci ſono coſtumati, & chiari. Il modo, che vi oſſeruiamo nel comporgli è tale. Pigliamo primamente di buona manna dram. quattro, (che tanta quantità prouiamo ſufficiente alla compoſitione) & la diſſoluiamo con poco di decottione di aſſenzo, & con eſſa miſchiamo nel mortaio il ſucco dello eupatorio condenſato, & inſieme incorporatigli, vi aggiungiamo le altre coſe ben trite, & ne facciamo maſſa, & trochiſci, & ſeruiamogli.

Trochiſci di eupatorio di Meſue.

I trochiſci d'eupatorio conferiſcono alle febri calde antiche, & à ſuoi rigori. Sanano l'oppilationi del fegato, & della milza, & le poſteme loro. Sono ottima medicina all'itteritia, & al principio della hidropiſia. Hora ſi preparano in queſta maniera. Si prende di manna, & ſucco d'eupatorio: ana onc. vna, di roſe oncia meza: di ſpodio dram. 3. e meza: di ſpigo dra. tre: di reubarbaro, aſaro, & aniſi, ana dramme due e meza. Si fanno trochiſci con ſucco di herbe, & danſi con quello.

Oſſeruatione ne trochiſci di eupatorio.

Coſtumanſi molto queſti trochiſci d'eupatorio. La deſcrittione malamente ſi legge in più teſti per errore commeſſo da ſtampatori nel carattero de peſi. Deſcriuono altri

Auttori

Auttori diuerse descrittioni di trochisci d'eupatorio: ma nõ si osseruano. Il succo delle herbe, col quale ha lo Auttore, che si confettino, si & dieno, è secondo la openione di molti, quel che è tratto dalle cinque herbe, cõ le quali si compone il siropo bisantino, & l'acetoso detto di succo d'herbe, non specie, che sono propriamente l'endiuia, la boragine, l'apio, il finocchio, & i lupoli. Benche à giudicio nostro non sieno già da riprendere que dispensatori, che come noi, gli dispensano col succo dell'endiuia, ò vno de gli altri ben chiarito, ouero con decottione d'assenzo, che tutti sono liquori conuenientissimi alla intentione d'essi trochisci.

Trochisci di assenzo di Mesue.

I trochisci d'assenzo confortano lo stomaco, aprono l'oppilationi sue, & quelle del fegato. Conferiscono alle febri antiche, & à dolori de membri nutritiui, & fortificano l'appetito. Onde si togliono di aßenzo, rose, & anisi, ana dramme due: succo d'eupatorio, reubarbaro, asaro, apio, amandole amare, spigo, mastice, & folio, ana dramme vna. Si fanno trochisci con succo d'endiuia, & dansi con succo di herbe.

Osseruatione ne trochisci di Mesue.

Sono molto vsitati questi trochisci d'assenzo nel modo posto da noi dauanti. Nel fine perche dice l'Auttore, & che si dieno con succo d'herbe, s'hanno molti creduto, & l'hanno scritto, che sieno queste herbe l'istesse, che entrano nella compositione medesima, cioè lo aßenzo, l'eupatorio, le rose, & l'apio. Ilche, come di sopra dicemmo non approuano i più sapienti, intendendo per succo di herbe in questo, & nel detto caso quello, con lo quale si compone il siropo bisantino, & che lo Auttore proprio gli chiamò di questo nome succo di herbe. Benche non osseruano i Medici di darli cõ esso succo, ma con altri liquori conferenti à gli indisposti, & che si confaccino nelle facoltà ad essi trochisci.

Trochisci di reubarbaro di Mesue.

I trochisci di reubarbaro conferiscono al dolore, all'oppilationi, alle posteme, & à gli affetti inuecchiati del fegato, & vagliono allo hidropico, alla itteritia, & à chi si corrompe la forma della bellezza. Onde si pigliano di reubarbaro buono dram. x. di succo eupatorio dramme 4. di rose dramme 3. di spigo, anisi, rubia de tentori, aßenzo, seme di apio, & asaro, ana dram. 1. di amandole amare dramme due e meza, si fanno trochisci di vno aureo l'vno.

Osseruatione ne trochisci di reubarbaro.

Sono dignissimi, & molto in vso questi trochisci di reubarbaro. Nella descrittione non pone lo Auttore, co quali liquori si habbiano à formare. Benche appreßo ad ogni perito sia regola, & ragione trita, che si habbiano simili medicamenti à dispensare con que liquori più alla loro intentione conuenienti: & perciò hanno alcuni detto, che si confettino questi con il succo dello eupatorio non condensato, ouero con quello di aßenzo. Ma noi vedendo la compositione compiuta, & valorosa delle facoltà dello aßenzo, & eupatorio, habbiamo istimato, che sia meglio confettargli con vino ottimo bianco, & generoso: ilquale non solo dà vigore al reubarbaro, ma imprime anchora à tutta la confettione virtù, & gagliardia, & la rende più grata & piaceuole allo stomacho.

Trochisci di Berberi di Mesue.

Li trochisci di berberi, estinguono la sete angustiosa, & le febri ardenti. Però

à farli prẽdonsi de frutti del berbero, ò il suo succo, spodio, succo di liquiritia, seme di porcacchia ana dramme tre: di rose dramme sei: di spodio, zaffrano, amido, & tragantho ana dram. vna, di seme di citruli dram. tre e meza: di canfora dram. meza, & confettansi con manna.

Osseruatione ne trochisci di berberi.

Questi trochisci di berberi sono della prima descrittione, che fa Mesue, & quegli anchora, che si vsano. Il formarli con manna, è opera faticosa: si possono ben formare, & ottimamente, ne si fraudaranno della intentione, & facoltà loro, con poco di decotto di tamarindi, ò di prune, & manna, & propriamente à questo modo: disfaccianſi primamente col decotto detto, dramme quattro di manna, & poi ponganuisi sopra le altre cose ben trite, et faccianſene massa. Et li trochisci sieno alquanto grandicelli, & questo, perche durino più in bocca à coloro, che alle volte ve gli sogliono tenere, molestati per gran sete. Alquale effetto vagliono anche i soli tamarindi.

Trochisci di spodio di Mesue.

I Trochisci di spodio molto efficaci alle febri acute, all'infiammagioni dello stomaco, e del fegato, & alla sete ansiosa, & grande. Toglionsi di spodio dramme quattro: rose rosse dramme sette: seme di porcacchia, & succo di liquiritia ana dramme due. Confettasi con muccagine di psillio, & fansene trochisci di vna dramma l'vno. Et s'vsa con succo di pomi granati. Altri vi aggiungono i quattro semi communi, gomma arabica, dragantho, & zaffrano ana dramma vna e meza.

Trochisci di spodio con seme di acetosa di Mesue.

I trochisci di spodio con seme d'acetosa vagliono alle febri coleriche con solutione di ventre. Leuano la infiammagione dello stomacho, & del fegato, & acquetano la sete continua. Onde piglianſi di rose rosse dramme dodici: di spodio dramme dieci: di seme d'acetosa dramme sei: di seme di porcacchia, polpa di sumach, & coriandri infusi in aceto, & torrefatti ana dramme due e meza: d'amido torrefatto, balausti, dramme due: gomma arabica torrefatta dramma vna e meza. Confettansi con succo d'agresta, & dansi con qualche sorte di succo stittico.

Osseruatione ne trochisci di spodio con seme.

Si osseruano, come sono descritte, amendue le confettioni di questi trochisci. Gli vltimi con seme d'acetosa sono chiarissimi, & non vi occorre sopra altra notatione. I primi non da tutti sono preparati ad vn modo istesso, parendo ad alcuni, che la vltima additione non vi debbia essere posta, & questo per cagione del zaffrano, che dicono essere caldo. Noi tuttauia consideratouelo con buona temperanza sempre ve lo mettiamo.

Trochisci di cappari di Mesue.

Li trochisci di cappari dissipano la durezza, & ventosità della milza, & à farli si prendono delle scorze delle radici di cappari, & seme di agno casto ana dramme sei: di nigella, calamento, succo d'eupatorio, acoro, amandole amare, nasturcio, armoniaco, foglie di ruta, & aristolochia rotonda ana dramme due: di cipero, & scolopendria ana dramma vna: Dissoluasi l'armoniaco con aceto, & con essa dissolutione si confettano insieme tutte le cose. Et dassene vno aureo con vino, nelquale siano bollite radici di cappari, scorze di frassino, e di tamarice, ouero l'estremità delli suoi rami,

mi, & scorza di salce. Et sono di quelli, acciochè sono più potenti, che dupplicano il peso dell'armoniaco, & è meglio.

Osseruatione.

Essendo la confettione di questi trochisci chiarissima, & il modo di comporgli: non vi diremmo sopra altri.

Trochisci d'Agno casto di Rasis.

Li trochisci d'agno casto fanno al dolore della milza. A comporgli si togliono di seme d'agno casto, & di tamarice ana dramme dieci: di seme d'endiuia, & di porcacchia ana dramme cinque: fannosi trochisci, & dansene tre dramme con siropo acetato fatto con zucchаro.

Osseruatione ne trochisci d'agno casto.

Scriue Rasis questi trochisci nel capitolo del dolore della milza, nel nono ad Almansore, & lasciaui il liquore, con ilquale debbono essere formati: nondimeno è chiarissimo ad ogni perito, che sono idonei tutti que' liquori, che conferiscono alla milza. Noi gli confettiamo con ottimo vino, nelquale sia bollito alquanto di seme d'agno casto, ouero di scorza di cappari.

Trochisci di cipero di Mesue.

Li trochisci di cipero vagliono alla correttione, & mala digestione dello stomacho, & al fetore della bocca, & sono sani, & prouati. Onde si piglia di gengiouo, cardamomo, noci moscate, cubebe, macis, garoffani, gallia & gomma arabica, ana aureo vno: di scorze di cedro, mastice, & quinantho, ciperi, spigo, cinnamomo, mirabolani emblici, & l'estremità delli mirte, ana aurei due. Sono di quelli, che v'aggiungono due caratti di muschio, & fanno trochisci con mele passulato, & gli vsano dopo'l vomito, & la purgatione del corpo con vino odorato.

Osseruatione.

Questi trochisci di cipero sono chiarissimi, & in vso: nondimeno gli costumano i Medici poco nel tempo della state, per rispetto del fegato, essendo calda la loro temperanza.

Trochisci d'anisi di Mesue.

Li Trochisci di anisi sanano la febre anticha, aprono le oppilationi, & emendano la malitia del fegato. Si fanno cosi. Prẽdonsi di anisi & eupatorio ana dramme due: di anetho, apio, spigo, mastice, folio, asaro, & assenzo, & amandole amare ana drãma meza: di aloe dramme due. Confettansi con succo d'assenzo, & d'apio, & dansi con siropo acetoso, & con succo d'herbe.

Trochisci di lacca di Mesue.

Li trochisci di lacca conferiscono alle opilationi del fegato, e della milza, & alle febri antiche e diuerse, & all'ascite, ch'è vna specie di hidropisia, & muouono l'orina. Però togliesi di lacca purgata, succo di liquiritia, assenzo, berberi, succo di eupatorio, reubarbaro, aristolochia lunga, costo, asaro, amandole amare, rubia de tintori, seme di anisi, d'apio, & squinantho, ana dramma vna. Si confettano, & si fanno trochisci d'vna dramma l'vno.

Osseruatione ne trochisci di lacca.

Non ha questa confettione il liquore, col quale debbono esser formati i trochisci. Ne meno l'hanno posto Auicenna, Serapione, Rasis, & Haliabate ne suoi di lacca, c'hanno scritti da questi poco differenti. Costumasi nondimeno tra dispensatori di formargli con liquori alla loro intentione conuenienti, che sieno apritiui.

aparitiui. Tra quali molto si lauda il decotto dello aßenzo, ouero quello dello eupatorio.

Trochisci di Canfora di Mesue.

Li trochisci di Canfora sono conferenti alle febri ardenti, alla sete grandissima, al feruore del sangue, & della colera rossa, & all'intemperanza calda dello stomaco, e del fegato. Sono ottimi all'itteritia, al tisico, & all'ettica. Si fanno in questo modo; piglian si di rose dramme quattro: di spodio, & liquiritia ana dramme due: di sandali citrini dramme due e meza: di zaffrano, seme di citrulli, di cocumeri, di melone, & di zucca, tragantho, gomma, & spigo ana dramma vna: di legno aloe, cardamomo, amido, & canfora, ana scropoli due: di zucchero bianco, & manna, ana dramme tre; confettansi con muccagine di psilio fatto con acqua rosa.

Osseruatione ne Trochisci di Canfora.

Intrauiene à questa compositione il medesimo, che fa quella de i trochisci di spodio, che conoscendola alcuni di frigida temperanza vi rimouono, & biasmano il zaffrano: & quanto male faccino, aßai bene lo conosce ogni diligente dispensatore, che oltre che vi sia egli con facoltà attissima à temperare gli altri medicinati, fa anchora, essendo cordialissimo, che tutta la virtù dell'vna, & l'altra confettione penetri, & aggiunga al cuore. Di che tutte le medicine hanno oltre à tutte le altre facoltà che tengono, questa anchora di confortare: & già per questa cagione si ricordiamo di hauer letto, quanto riprendesse Auerroe Filosofo eccellentissimo tutti coloro, che da questa confettione ammettessero il zaffrano. Ilquale pure ancho guardando la sua natura, si trouerà eßere alquanto costrettiuo, & tenere del terreo, & del frigido eccedendo però in lui la virtù calda: di modo, che aggiunge la sua essenza, al secondo ordine di calidità, & al primo di siccità. Il che hanno tutti que medicamenti, che non sono troppo caldi; ma vn poco costittici, & maturatiui. Onde ottimamente fanno i dispensatori à dimostrare amendue le compositioni dette col zaffrano. Ci sono pure altre descrittioni di trochisci di canfora di altri Auttori, lequali noi tacciamo, eßendo solo lo intento nostro di dire delle vsitate.

Trochisci di mirrha di Rasis.

I trochisci di mirrha, prouocano i menstrui, & ferman le passioni venute dalla retentione di quelli. Hora si prendono di mirrha dramme tre: di lupini ottimamente triturati dramme cinque: di foglie di ruta, mentastro, pulegio ceruino, de tentori, cimino, aßa fetida, serapino, & opoponago, ana dramme due. Si fanno trochisci di due dramme l'vno; de quali se ne dà per ciascuno dì vno con acqua, & doue sian cotti grani di ginepro.

Osseruatione ne trochisci di mirrha.

Sono molti vsitati i trochisci di mirra. La compositione descriue Rasis nel nono ad Almansore nel capitolo della prouocatione de mēstrui. Ma non vi ha però liquore, col quale si debbiano formare. Onde molti nel trascriuerli hanno detto, che si formano con decottione di grani di ginepro: Altri con decottione di sauina. Altri con quella di rubia de tentori. Altri con succo di artemisia; & altri con quel di ruta, che tutti sono liquori conuenuoli alla intētione d'essi trochisci. Il pulegio ceruino, secondo la openione de più sauij, è il dittamo cretense, il quale in questo caso è molto degno, potendo esso prouocare i menstrui valorosamente: benche si potrebbe anchora,

& retta-

& rettamente, porre in suo luogo il pulegio satiuo. Il modo di comporgli, e di dissoluere le gomme in qual si voglia de i succhi sopra nomati: ouero purgate, che elle sieno con pura acqua, si come le seruiamo noi, liquidirle moderatamente con uno de detti liquori, & formarne con l'altre cose i trochisci.

Trochisci di viole di Hamech tratte da Mesue.

I trochisci di viole di Hamech rimouono l'infiammatione, liniscono il ventre, & purgano il petto. A farli, si togliono di viole semipasse aurei dodici: di turbith bianchi, & gummosi aurei sei: di succo di liquiritia aurei tre: di manna dramme quattro: si fanno trochisci, e se ne danno due aurei, ò con zucchero, ò con polpa di cassia. Et alle volte vi s'aggiungon, inuitato da necessità, due aurei di diagridio.

Osseruatione ne Trochisci di viole.

Molto sitati sono appresso à noi questi trochisci di viole di inuentione d'hamech, così descritti da Mesue nel suo antidotario, sono nelle loro facoltà dignissimi: & vogliono la più parte de i Medici nostri, che si dieno scammoneati: & questo, perche più tosto accelerino l'operation loro. Le viole non deono esser ne fresche, ne secche, ma tra l'uno essere, & l'altro, hauere giusta mediocrità, che sieno mezo passe, che così essendo, haueranno persa la superflua humidità. Errò il Suardo, scriuendo, che si formassero ò con zucchero, ò con cassia, douendo, come dice l'Auttore, esser dati con quelli. E così quegli altri hanno errato, c'hanno detto, che si dissolua la manna con vino, ò con succo di viole; perciochè le viole istesse bastano ad humettare la manna, e'l succo di liquiritia; pestate ch'elle sieno ben prima da se, diasi corpo à tutta la permistione, la qual poi secca, come habbiamo noi prouato più volte, rimane dramme ventiquattro. Descriue anchora Mesue questi trochisci nel capitolo della asma: ma con alcuna differenza nel peso de i semplici.

Trochisci di Agarico tratti da Mesue.

I trochisci d'agarico soluono la flemma, e la colera rossa, et come dice Gal. essa flemma, e l'una e l'altra colera, & gli humori grossi, putridi, & viscosi, e la proprietà loro, come dell'agarico di purgare il ceruello, i membri dell'intelletto, i nerui, i muscoli, e di traggere fuori le materie, che sono nelle parti posteriori, & circonuicine del capo, & quelle delle gionture. Mondificano il petto, & il polmone da putridi & grossi humori: & similmente lo stomacho, il fegato, la milza, le reni, & la madrice: sono vtili à tutti i membri interiori, & estriori del corpo, & soccorrono à tutti i suoi dolori intrinsechi, sono mirabili all'antico dolore della testa, alle vertigini, & al morbo comitiale: conferiscono alla pazzia, alla melancholia, alla infermità de nerui, & alle posteme del ceruello, & della milza, & delle reni. Vagliono all'asma, alla difficoltà dello spirare, alle vlcere del polmone, et del petto: sanano il dolore dello stomacho, del fegato, & delle viscere, curano tutte le oppilationi, & gli affetti da quelle succedenti, si come sono la hidropisia, la itteritia, & la grossezza della milza. Prouocano la orina, & i menstrui, vccidono i vermi, & à chi gli vsa fanno buon colore. Et sono di gran giouamento alla sciatica, al dolore delle gionture, & alle febri antiche nate da materie diuerse, & alla loro interpollatione. Hora si preparano nella seguente maniera. Si piglia di agarico eletto oncia vna & meza. Di gengeuo dramma vna, & scropolo vno, di sal gemma, oncia meza, d'oximele quanto basta.

Osserua-

Osseruatione ne Trochisci di Agarico.

Veramente le virtù, delle quali sono dotati, & virtuosi questi Trochisci di Agarico, essendo le medesime, che attribuiscono Dioscoride, Galeno, & altri famosissimi, & di tutti più copiosamente Mesue nel proprio capitolo di esso agarico, sono dignissimi molto, & preclari. Chiamano quasi tutti i dispensatori questa compositione agarico trochiscato, & altri agarico preparato, & credono certi, che differente cosa sieno questi trochisci nelle facoltà dall'istesso agarico, & si ingannano, percioche fuori che della nominatioae che tengono, & della formatione, sono vna medesima cosa, nè altro sono i trochisci di agarico, lagarico trochiscato, & agarico preparato, che il proprio agarico: ma però cosi confettato, fatto più vigoroso, & fatta la operatione da se debole, & tarda, più sollecita & gagliarda: & non già, come si hanno pensato alcuni, che cosi preparato, sia più tosto corretto, & emendato da alcun difetto, che egli veramente hauesse di potere nuocere, dato assolutamente. Il che certo non si proua, che sia vero. Et hoggimai, come assai bene dimostrano, & manifestano tanti sauij scrittori, è l'agarico non solamente medicina vtile, & famigliare à tutte le parti del corpo, ma anchora è da se sicuro, & begnigno. E ben vero, che non tutti gli Speciali lo preperano ad vn modo istesso, che di quelli sono, & la più parte, che l'osseruano fatto di agarico, di gengiouo, & di sal gemme con la formatione dell'oximele nel modo, che noi anchora, seguendo il commune vso l'habbiamo descritto, & chiamanlo così agarico trochiscato. Altri sono, che lo osseruano in quella compositione detta da Mesue, con parte vna di agarico, & il terzo di sal gemme, & siropo acetato in luogo della manna, con la quale scriue egli essere confettato molto eccellentemente. Et altri, & questi sì, che si credono de gli altri tutti operar meglio, per dirlo Mesue di mente di Galeno, ilche non disse esso Galeno giamai, se forse non è in qualche sua opera perduta: lo confettano ò in massa, ò in trochisci con polue schietta di agarico, & infusione di gengiouo fatta di ottimo vino bianco. I quali modi prouati tutti da noi più volte per riconoscere il migliore, & quello osseruare poi sempre, habbiamo il primo conosciuto per il peggiore; perciochè non solamente è esso agarico à tal modo preparato più atto à mouere il vomito per l'oximele, col quale è formato: ma ha anchora questo difetto, che per la misturagine, che vi è del gengiouo, del sal gemme, & dell'oximele, non v'è la metà di sostanza di agarico, & talhora meno anchora, secondo che si troua ben cotto lo oximele. Di che noi più volte tenendone conto al comporlo, habbiamo pesata la massa tutta, & trouatala oncie quattro e meza, non vi essendo altro, che vna oncia e meza di agarico. Onde molti più da auaritia indotti, che da bontà hanno voluto, & vogliono nelle loro botteghe, che si osserui questo tale agarico. Di che poi non si hanno i Medici à marauigliare se sia debole nelle operationi. Douriano ben coloro, che pure vogliono osseruare questo, & saria nel male più comportabile, non cuocere lo oximele à perfettione, & darne sempre il peso doppio: che tanto potria, quanto la parte integra della metà. Quel confettato della terza parte di sal gemme, che sia lo agarico, & quello anchora composto di polue semplice di esso agarico, & insieme di gengiouo, in vino bianco fa ottimamente, se sarà fatto di fresco, la operatione: ma indurito, & venuto di tempo, pare non riesca. Sono bene di tutti migliori, & degni quelli trochisci fatti di parte vna integra di agarico, & il terzo di sale gemme con la formatione di ottima manna dissolta con vn

poco di vino bianco ottimo, & di sottile sostanza. Et questi sono pur descritti da Mesue nel luogo mostrato nel capitolo dello agarico, laquale è propriamente tale.

Prendansi di agarico eletto onze tre: di sal gemme chiaro onza una: di manna noua dramme sei. Tritasi il sale, & dissoluasi in un pignatino al fuoco con uino bianco in debita quantità. Et disfatto che sia, vi si metta pure all'hora la manna, & si struggia, & così con questi due dissolti, & con lo agarico già ridotto in polue sottile col fregolarlo sopra di uno staccio si farà massa, & operasi. Et è questo agarico tra gli altri, come habbiamo detto, molto degno, & più piaceuole anchora, & meglio compartato da ogni stomacho, che non gli rende nausea: & mantiensi anco meglio composto. Et così hauessimo pur noi auttorità, quanto faressimo che si introducesse confettato à questo modo ad uso generale. Nondimeno per quanto potiamo, preghiamo i migliori, & più degni Medici, che facciano, che la osseruano in questa preparatione i suoi Speciali, che gli promettiamo, che appresso all'utile de gli infermi, ne riporteranno eglino laude, & honore. Ne altro già, come poco fa dicemmo, è altra cosa l'agarico ne modi detti confettato, che il medesimo agarico migliorato, & cresciuto di vigore: onde agarico vigorato è piacciuto ad alcuno di nominarlo, & fatto potente, & presto alla operatione, senza il cui vigore, come habbiamo pur detto, & che ha detto Mesue, è da se debole, & tardo. Et se pure non volessero alcuni Speciali, nel suo modo ostinati, osseruare questa sì fatta mistione di agarico con la manna, vogliamo almeno osseruarlo riformato con melicrato, ilquale pure, si come si legge nell'agarico in Mesue d'auttorità di Humacin, gli accresce, & accelera le forze. E il melicrato il medesimo, che è l'acqua melata, ouero mulsa, quantunque per vino mulso lo dica Mesue nel suo antidotario. Il modo di farlo, secondo Dioscoride, è di cuocere insieme due parti di acqua piouana, ouero di fonte, con una di mele, che si consumi la terza parte, non lasciando però di porui il terzo di sal gemme.

Trochisci alandahal di Mesue.

I trochisci alandahal, che si mettono nella biera di Hermete, & nelle altre compositioni in luogo della coloquintida, così si fanno. Prendosi di polpa di coloquintida bianca, leggiera, & purgata dalli semi onze dieci; si taglia con misura, & fregasi con oncia una di olio rosato. Poscia si confetta in trochisci con dramme sei di luto di draganthо, di gomma, & di bdellio per ciascuno macerati per quattro giorni in acqua rosata feruente, & seccansi all'ombra, & di nuouo pestansi sottilmente, & con lo auanzo del luto predetto si rinformano pure i trochisci, & si amministrano.

Osseruatione ne i trochisci alandahal.

Il medesimo sono questi trochisci, che è la coloquintida corretta, & emendata di quei uitij, co i quali non castigata, tanto può offendere, per essere molto nociua allo stomacho, al cuore, & al fegato, & potente à conturbare, & souertire le viscere, & tutto il corpo, & aprire le bocche delle vene con uscita di sangue, & scorticare tutti quei luoghi doue ella passa, oltre la violente, & difficile sua operatione, soluẽdo con dolori & fastidio. Su questa compositione, per leggersi in alcuni testi di coloquintida onze dieci: & in alcuni altri dramme dieci: & forse per difetto d'interpreti, ò di impressori, è auuenuto, che parte de più sauij, che vi habbiano scritto sopra, hanno voluto, & vogliono, che sia la iscrittione vera di onze dieci. Et altri ad essi contrarij di dramme dieci. Et così sono de gli Speciali che gli preparano al primo

modo, & de gli altri al secondo. Noi per conoscerne il migliore, et più vero, gli habbiamo preparata di ambedue le guise, & sempre habbiamo trouato il primo modo migliore; percioche non tanto essa confettione è oleosa, si come è quella delle dram. ne tanto debole di coloquintida, non ve n'hauendo altro, che vna dram. per due che vi sieno con grani trentasei di misturaggine, & quella delle onze per ogni dramma e grani 18. e mezo, che tenga di misturaggine, ne tiene dram. tre di coloquintida, & ha questa delle onze vera somiglianza à quella compositione pure esposta da Mesue dopo la rettificatione di essa coloquintida, che fa Serapione, & il Greco, macerandola l'vno con decottione di ruta fatta d'acqua mulsa, & essiccata, poi data con quella. Et l'altro formandola in pilule con eguale portione di laudano: poscia hauerla fregolata con olio rosato. Si legge questa preparatione di coloquintida nel suo proprio capitolo in Mesue, doue egli così la espone, dicẽdo. Noi anchora con le forbici la tagliamo minutamente, e la meschiamo con colla, ò muccagine fatta di draganthо, ò di bdellio, & la lasciamo che si secchi, & la tritiamo poi sottilmente; e con laudano, ò mulsa, ò mastice dissolto con olio rosato, la formiamo in trochisci. I quali, oltre che si mettono in tutte le compositioni in luogo della coloquintida, si come è detto di sopra, hanno l'istesso potere della medesima coloquintida, & con più sicurezza, essendole leuata la mordace sua acrimonia, & messoui quelle cose, che presto la fanno correre, purgano la flemma, gli humori grossi, & viscosi, trahendogli dalle profondità, & parti distanti delle membra. La qual operatione si stende fino à nerui, & alle gionture, & è valorosa molto à suoi dolori, & massimamente alle sciatiche, & alle podagre nate da frigidità: & perche mondificano valentemente il ceruello, i nerui, i muscoli, le gionture, il petto, & il polmone. Si danno ne dolori antichi di testa, & di tutto il craneo, nella epilepsia, nella apoplesia, nelle uertigini, nella flussione acquosa de gli occhi, & similmente alla asma, & alla tosse antica.

Trochisci di Alchechengi di Mesue.

I trochisci di Alchechengi sono efficaci all'vlcere delle reni, & alla dissuria dogliosa. hora toglionsi di grani di Alchechengi dramme tre: di seme di melone, di citrulli, & di zucca, ana dramme tre e meza: di gomma arabica, draganthо, incenso, sangue di drago, pignoli, amandole amare, papaueri bianchi, amido, succo di liquiritia, & bolo armeno, ana dramme sei: di seme di Apio, & di Hiosciamo, carabe, sigilli di lemno, & opio, ana dramme due. Dassene vna dramma con giuleppo, ouero hidromele.

Osseruatione ne trochisci di alchechengi.

Da tutti generalmente sono questi trochisci di Alchechẽgi osseruati. Nella compositione non pone l'Auttore con quale liquore si habbia essa à formare, onde molti Speciali consigliati da loro Medici gli confettano chi con giuleppo rosato, chi col violato, chi con l'hidromele, et chi col succo delle frondi de gli alchechengi: Altri anchora sono pure da Fisici peritissimi consigliati, che gli confettano con onc. 1. di frutti di alchechengi mentre sono freschi, & teneri, & s'è fuor di stagione, sì che sieno secchi, gli macerano in alquanto di acqua di rose, & ne formano essi trochisci. Il quale modo piaciuto molto à noi, sempre l'habbiamo osseruato, & osseruiamolo tuttauia: auertendo però che, tutta la somma de gli alchechengi, intendendoui quelle delle dramme tre della compositione, & questi della confettione non habbiano

ad essere

ad essere in tutto più d'onza vna. Si costumano anchora à due guise, l'vna come sono descritti, con opio, & l'altra senza.

Trochisci di carabe di Mesue.

I trochisci di carabe costringono, & leuano il flusso del sangue, che da chi che sia luogo deriua. Però piglinsi di carabe aurei sei: di corno di ceruo adusto, gomma arabica assata, coralli adusti, dragantho, acacia, heufistide, balausti, mastice, lacca, e papaueri negri assai, ana aurei 2. d'olibano, zaffrano, et opio, ana aureo vno e mezo. Si fanno trochisci d'vna dramma l'vno con muccagine di seme di psillio.

Osseruatione ne trochisci di carabe.

Essendo la compositione di questi trochisci assai chiara, non vi occorre sopra altra notatione. L'heufistide è il succo delle foglie, & delli fiori dell'herba detta barba hircina, secondo la certezza fatta da sauissimi Auttori, differente dall'hipocistide, ouero ipoquistidos, che è il medesimo succo tratto dal fungo, che pur nasce à piè della detta herba hircina. Che sia l'assatione, & l'adustione, che l'vna, & l'altra occorre ne semplici di questa confettione, lo diremmo al suo luogo nell'essercitatione.

Trochisci di terra sigillata di Mesue.

I trochisci di terra sigillata d'inuentione di Mesue sono saluberrimi allo sputo sanguinolente tolti con acqua di piantagine, & à chiunque và il sangue dal corpo, & fermano il flusso, che egli fa per il naso liniti sù lo fronte. Et questo fanno anchora al flusso delli menstrui intromessi nella matrice, ouero posti sopra il pettignone, Si gettano anchora nella vesica quando si orina il sangue, & in tutti que luoghi si mettono. doue egli irriga, & scoria. Si fanno così. Si prendono di sangue di drago, gomma arabica assata, Ramich, Rose, & il loro seme, Amido assato, spodio, acatia, ipoquistidos, lapis hematitis, heufistide, balausti, bolo armeno, terra sigillata, sedengi, coralli, & carabe, ana dramme due: di perle, dragantho, & papaueri negri, ana dramma vna e meza: di seme di porcacchia assata, di corno di ceruo adusto, incenso, galle, & zaffrano, ana dramme due. Si fanno trochisci con acqua di piantagine, & dassene con decottione di spodio, di gomma, di spigo, & di bolo armeno. Et è talhora di necessità, che si mettano in tutta la compositione due dramme di opio: & talhora & più e meno, secondo ch'è il bisogno. E la loro amministratione à tre modi. Al flusso del sangue del petto, ò del polmone si danno con acqua, di porcacchia, alla escoriatione con rob di cotogni, ò altro, che sia stittico. Et à l'andata del sangue dalle parti da basso, vi si gettano con acqua di virga pastoris.

Osseruatione ne trochisci di terra sigillata.

Sono molto in costume questi trochisci di terra sigillata, i quali scriuendogli, ci fanno raccordare, che non poco ci dettero di fatica, la prima volta, che li componessimo, & fu in Roma, doue per rintracciare, & sapere, che cosa fusse il sedenegi, già da noi di sopra nel philanio persico dichiarato, per il lapide ematide, & non contentandosi di vedere quel tutto, che tanti Auttori vi hanno sopra scritto, volessimo anchora, che da vn M. Cesare Pugliese huomo erudito nella medicina, & dotissimo nella lingua greca, arabica, & latina, ci facesse chiaro, se questo nome arabo di sedenegi era il lapide ematide, ò'l seme di canape, ò quel di fumiterre, ò l'hipocistide, ò cosa altra, si come hanno scritto molti. I quale oltre alle buone ragioni, che egli

ci assegnò, ci fece conoscere sopra vn suo Vocabulario arabesco, che sedenegi, ò schedenegi era il lapide ematide, che in più di venti altri nomi simili, che tutti poscia notaron i Reuerendi d'Araceli, che insieme tutti ci abbocassimo à ragionare, poteua esser detto. Et così tai nomi secondo gli acenti, co quali erano detti, & scritti, si come auiene in tutte le lingue, seruiuano ad altre cose: onde mancando in questo sedenegi della presente compositione l'acento, che in alcuno testo, per difetto de traslatori, mai non ve l'habbiamo trouato: non sapea egli conoscere, qual cosa si fusse. Siche restando noi nel pelago primiero, stimassimo eßer men male farne la compositione senza eßo seme di canape, che vogliono molti, che sia senza l'accento il sedenegi. Ilqual seme, quantunque poßa, si come dicono alcuni dißeccare molto per la sua caldezza, è nondimeno il suo temperamento contrario à tutta la compositione. Ne già di venticinque altri semplici, che vi sono, ne è alcuno di simil complessione, oltre che sia molto nociuo allo stomacho, & alla testa, generando di mali humori: non lasciando però di porui il lapide ematide, confaciendouisi molto. Di porui l'opio ne tolgano pure gli altri dispensatori consiglio dalli loro Medici. Noi gli oßeruiamo senza, & così pensiamo, che faccia la più parte de gli Speciali, & forse tutti. Nè già merita questa osseruanza riprensione, non essendo il giongerui l'opio cura de Speciali.

Trochisci rossi di Giouanni da Vigo.

I trochisci rossi mondificano ciascuna carne cattiua, & callosa, & vagliono marauigliosamente alla fistula, & all'vlcere carnose. Si compongono così. Si toglion di mollica di pane crudo, & bene leuitato oncie quattro: di solimato eletto & fortissimo oncia vna: di minio oncia meza. S'incorpora ogni cosa insieme, pestando con alquanto d'acqua rosa, & si fanno trochisci à forma di pignoli, & seccansi nel forno non molto caldo sopra d'vna tauola, & serbansi.

Osseruatione ne trochisci rossi.

Questi trochisci sono di Giouanni da Vigo, ch'ei descriue nel suo antidotario, gli nota esso anchora, ma più deboli assai nel quinto libro dell'addittioni, non vi hauendo più di tre dramme di solimato, & due dramme di minio, & le oncie quattro pure di mollica di pane crudo con la istessa formatione d'acqua rosa, & che si cuocono su vna tegola nel forno. Mariano suo discepolo molto eccellente gli descriue nel suo compendio fatto pur sopra à Giouanni da Vigo di altra compositione. Fa, che si tolgano di acqua di piantagine oncie sei, con laquale si bolla oncia meza di solimato trito, sino che si consuma la quarta parte dell'acqua, & che poi lasciatasi per vn giorno si impasta con essa tanta farina sottile, che basta per fare essi trochisci, aggiungendoui tanto minio, che gli colorisca, & che poi si seccano nel forno, ouero al Sole.

Trochisci di Gallia Sebellia.

Pigliasi vn'oncia & meza di rose fresche & humide, & pestansi diligentissimamente in vn mortaio di marmo, & quindi vi si aggiunga meza dramma per sorte di ottimo & eletto aloe, di garofani, di gomma arabica, & di spica inda, due di sandali citrini, & tre di ramich. Poluerizansi tutte queste cose sottilissimamente, & con le rose pestāsi, et sopra vi si sparga alquātò di acqua rosa, nella quale infusa vi sia gōma arabica, & di nuouo pestansi, di poi vn'altra volta visi aggiunga acqua rosa con

gomma arabica, & questo facciasi per vn giorno. Poscia si aromatizino con vna dramma, & due scropoli di muschio, & mezo aureo per sorte di ambra, & di canfora.

Osseruatione.

Confortano questi trochisci il stomacho, & il cuore, & il fegato, si come scriue Mesue, ma non sono molto in vso.

Trochisci di Gallia magna.

Tolgasi vna lira di succo de dattoli acerbi, & bollano alquanto, & quindi colansi, & nell'acqua vi si pongano tre oncie di galle fresche sottilissimamente poluerizate, & bollano tanto, che ne diuenga come liquido mele. Poscia pigliasi mezza oncia di foglie di rose, sette dramme & mezza per sorte di cardamomo, di seme di frassino, di garofani, di noce muscata, di mastice, & di legno aloe, tre di cinnamomo, cinque di sandali citrini, cinque di zaffrano, & vn'oncia di gomma arabica. Pestansi, & stacciansi, & mescolansi col succo sopradetto, & tale mistura gettasi sopra vna pietra di marmo di oglio di mandorle dolci vnta, oue lasciasi tanto che si secca, quindi poluerizasi sottilissimamente, & aromatizansi con mezzo aureo di muschio, & con acqua rosa facciansi trochisci sottili, & all'ombra seccansi.

Trochisci di Anisi, ò di dieci semplici.

Piglansi quattro dramme di anisi, vna per sorte di mastice, di spica, di apio, di assenzo romano, di asaro, & di foglio, vna & mezza di mandorle amare, due di aloe, & quattro di succo di eupatorio.

Trochisci di sandali.

Tolgansi otto dramme per specie de i tre sandali, quattro per sorte di spodio, di seme di cocumero, di zucca, di citruli, & di portulaca, sei di rose rosse, vna di canfora, sei di berberi, ò del suo succo, & quattro di bolo armeno.

Osseruatione.

Questi trochisci non sono molto in vso, & Mesue ne ha due descrittioni, delle quali la miglior è questa.

Trochisci di alchadicon.

Piglansi due dramme per sorte di calcina viua, & di arsenico citrino, vna per specie di atramento, di fior di rame, & di alume, mezza per ciascheduno di galle, di acacia, & di balaustie, pestansi tutte queste cose in vn mortaio di bronzo con aceto forte sottilmente cinque giorni, quindi facciansi trochisci, & in vase di vetro in luogo freddo seruansi.

Osseruatione.

Tali trochisci non sono in vso, ne descriue questa sorte Mesue nel cap. del polipo del naso.

Trochisci di orobo.

Tolgasi tanta farina di orobo, quanta che alcuno vuole, & con mele se ne faccia pasta, quindi se ne formano trochisci, & seccansi nel forno.

Osseruatione.

Ne narra la descrittione Mesue nel Cap. delle piaghe, & delle vlcere delle gengine, & fanno nascere buona carne.

Trochisci di garofani.

Pigliasi vna dramma per sorte di garofani, de scorze di cedro, di cipero, di spica,

di noce muscata, di gallia muscata, di legno aloe, di cinnamomo, di macis, di cubebe, & di cardamomo maggiore, & quattro grani di muschio, se ne fa trochisci con acqua di pomi.

Osseruatione.

Sono scritti tali trochisci da Auicenna nel Capitolo 3. oue si racconta del puzzo, ò fetore della bocca.

Trochisci di agarico.

Piglinsi cinque dramme di ottimo agarico, vna di gengeuo, vna & mezza di sal gemma, vna di mastice, vna & mezza di calamo aromatico, due di turbith, vna di anisi, & due di aceto, se ne fan trochisci, & con acqua calda dansi.

Osseruatione.

Questi Trochisci sono descritti da Pietro d'Abano nel Capitolo del vomito.

Trochisci di spica.

Tolgansi tre dramme per specie di fiori di squinanto, di tapsia, di legno aloe, di cinnamomo, & di reubarbaro, vna per sorte di croco, di mirra, di apio, di anisi, di pepe, & di coste, tre per ciascheduno, di seme di calamo aromatico, & di spigo nardo, due di bdellio, vna per sorte di mastice, & di storace liquida, & mezza di armoniaco. Faccianſi trochisci, che pesino vna dramma l'vno.

Osseruatione.

Sono descritti questi da Francesco Pedemontio nel cap. oue si racconta delle aposteme del stomacho: ne ha etiandio Rasis nel nono lib. ad Almansore vna descrittione non molto dissimile à questa, & non sono troppo in vso.

Trochisci di alume.

Piglinsi parti vguali per sorte di galle, di alume, di acacia, di fior di pomi granati, & delle loro corteccie, di succo di hipoquistidos. Pestansi, & con decottione delle scorze di mezzo delle giande di balaustie, & di rose se ne faccia pasta, & quindi formansi.

Osseruatione.

E narrata pur questa descrittione dal medesimo Francesco Pedemontio nel capitolo del tenesmo.

Trochisci di crocomagnetis.

Piglinsi tre dramme di zaffrano, vna & mezza per sorte di rose, di ameos & di mirrha, due scropoli di xiloaloe, informansi trochisci con acqua rosa.

Trochisci di coralli.

Tolgansi quattro dramme per sorte di coralli rossi, di cinnamomo, di mirrha, di amomo, & di papauero: di squinanto & di croco ana dramme due: di calamo aromatico, di xilobalsamo, di cassia lignea, di folio, di mastice, di fù, di polio montano, di asaro, di pie di colombo ana dram. 1. Tutte queste poluerizansi, & con vino confettansi, & faccianſi trochisci, & all'ombra seccansi.

Trochisci d'incenso.

Piglinsi dieci dramme d'incenso, due & mezza per sorte di cubebe, & di cardamomo, la sesta parte d'vna dramma per specie di canfora, di gallia, & di garofani. Faccianſi trochisci che pesano vno aureo l'vno.

Osserua-

Osseruatione.

Questi trochisci non sono in vso, ne li descriue Rasis nel 9. lib. ad Almansore nel cap. della passion cholerica.

Trochisci di balaustie.

Tolgansi parti vguali per sorte di galle, di seme di tamarisco, d'incenso, & di balaustie: di opio, & gomma arabica ana la metà d'vna parte. Informinsi trochisci, che pesino due dramme.

Osseruatione.

Sono descritti pur etiandio questi da Rasis nel medesimo libro nel capitolo del flusso del ventre.

Trochisci di tamarisco.

Piglinsi tre dramme per sorte di seme di agnocasto, di seme di tamarisco, & di seme d'indiuia: la quarta parte d'vna dramma di scolopendria. Se ne fanno trochisci che pesano duoi aurei, i quali diansi con siropo acetoso.

Osseruatione.

Sono scritti questi trochisci da Rasis nel lib. delle diuersioni nel capitolo delle medicine spleniticbe.

Trochisci di Mezereon.

Piglinsi sei dramme per specie di anisi, di seme di apio, di calamento hortolano, di menta, di petrosemolo, & di ameos: quattro per sorte di opio di castoreo, di pepe bianco, di macropepe, di mirrha, di assenzo, & di sisimbrio: & dodeci di scorze di cassia. Si confettano con mele, & se ne fanno trochisci.

Trochisci di rubea.

Tolgansi dodici dramme di rubea, vna dramma per sorte di radici di cappari, di aristolochia longa, & di radici di liquiritia. Componganſi con siropo acetoso.

Trochisci di cuscuta.

Piglinsi tre dramme per sorte di seme di citruli, di semi di portulaca, & di semi di basilicò carmeno: vna dramma & mezza per specie di spina bianca, di fumoterre, di dragantho, di amilo, & di gomma arabica: quattro per ciascheduno di spodio, di turbith, & di semi di cuscuta: trenta di manna, & altre tante di zucchero, & tre di zaffrano, confettansi con acqua & mele.

Trochisci di croco.

Tolgansi sei aurei di croco, duoi di mirrha, vno & mezzo di succo di agresta, & di vitriolo bianco, sette di alume di piuma, cinque di vitriolo giallo, tutte queste cose poluerizansi, & con vin garbo confettansi.

Osseruatione.

Sono descritti questi trochisci da Auicen. nel lib. 3. Fen 1. nel capit. del dolor di testa fatto da calore del sole.

Trochisci di helleboro.

Piglinsi tre aurei di helleboro bianco, sedeci di nitro, & tre di zaffrano. Pestansi, & con aceto confettansi.

Osseruatione.

E narrata questa descrittione pur da Auic. nel quarto lib. nel cap. della cura delle orecchie, che alcuna volta si chiudono.

Trochisci di bdellio.

Piglinasi dieci dramme di rose poluerizate, due di spica aromatica, una di mirrha, una & mezza di costo, vna di mastice, vna & mezza di mandorle amare & tre di bdellio, pestansi sottilmente, & il bdellio dissoluasi in vino, & con quello le altre cose confettansi, & facciasene trochisci.

Osseruatione.

Tali trochisci sono etiandio scritti dal medesimo autore nel lib. 3. Fen 14. nel cap. della aposteme.

Trochisci di carta abbrusciata.

Tolgansi dieci dramme di arsenico brusciato, dodici per sorte di squamme di rame, di alume scaiola, di galle, & di calcina viua. Faccianſi trochisci con succo di arnoglossa, cioè piantagine.

Osseruatione.

Questi trochisci sono narrati da Auic. nel lib. 3. Fen 16. nel cap. della scorticatione dell'intestini, & delle vlcere.

Trochisci di chelidonia.

Piglinasi quattr'oncie per specie di succo di radici di chelidonia, & di vrina di fanciullo, tre di calcina, viua vn'oncia di arsenico citrino, bollano insieme il succo & l'vrina, & poi sopra vi si gitta la calcina, quindi coquansi à fuoco di legne, finche il succo, & l'vrina siano consumati, poscia le altre cose aggiunganſi alla calcina, & se ne facciano trochisci.

Osseruatione.

E racontata questa descrittione da Bartolomeo Montagnana per vn leggier rottorio, ò vesicatorio.

Trochisci di calcanto.

Tolgansi sei dramme per sorte di rame brusciato, di vitriolo del qual si fa l'inchiostro, due di fior di rame, & una dramma & mezza per specie di sal armoniaco, di sale rosso, & di arsenico sublimato, pestansi, & lascianſi cosi per vna settimana, quindi faccianſi trochisci con succo di ruta.

Osseruatione.

Sono scritti tali trochisci nello antidotario di Guilielmo Piancentino.

Trochisci di scolopendria.

Piglinasi mezz'oncia per specie di scolopendria, hissopo, prassio, di frutti di tamarisco, & di corteccie di radici di cappari, due dramme & mezza per sorte di seme di agnocasto, di seme di ruta, di gentiana, & di aristolochia rotonda, & di fiori di ginestra, & vna & mezza di armoniaco disciolto nell'aceto, col quale l'altre cose compenganſi, & faccianſi trochisci.

Osseruatione.

Ne racconta la descrittione Nicolò Fiorentino nel quinto cap. oue si narra dell'oppilation della milza.

Trochisci di cicale.

Tolgansi mezza dramma per sorte di milium solis, di pentafilone, di seme d'vrtica, di ossi di ciregie, di seme di nasturtio, di petrosemolo macedonico, & di tartaro, di vin bianco, tre per specie di sangue di becco, & di cicale, vn'oncia di galanga, vna dramma

dramma & mezza per ciaschedune di olio muscellino, di spico nardo, et balsamino; tre di sassifragia, pestansi & faccinsi trochisci, & all'ombra seccansi.

Osseruatione.

Recita similmente questi trochisci Nicolò Fiorentino nel quinto capitolo della cura della pietra.

Trochisci di Asfodello.

Pigliasi mezz'oncia di succo di asfodello, due dramme di calcina, & vna di orpimento, confettansi, & seccansi al sole nel mese di Agosto.

Osseruatione.

E racontata etiandio questa descrittione dal medesimo auttore nel settimo capit. oue si narra delle medecine, che diminuiscono la carne, ò la corrodono.

Trochisci di calcina.

Tolgasi calcina poluerizata, & mescolasi con mele, et pongasi in vna olla nuoua; laquale mettasi in vn forno, oue lasciasi tanto che la calcina s'abbruscia.

Osseruatione.

Sono scritti questi nel medesimo luoco, che quelli di sopra, & non sono molto in vso.

Il Fine de Trochisci.

DISTINTIONE DELLI SIEFFI.

SONO i Sieffi, così detti da gli Arabi, medicine per gli occhi, & il medesimo appresso di Greci sono i Colliri: benche i moderni facciano tra loro questa differenza, che dissolti, & liquiditi i sieffi con qual si voglia liquore (che duri, & secchi si seruano) gli chiamano Colliri. Alcuni per la figura, in cui si formano oblonga, e tonda simile all'ossa de dattoli, hanno detto ciò farsi à cagione sola, che sieno più facili al fregolarli sopra d'vna Cote (questa è vna pietra bigia, con laqual danno il taglio i rotatori alli coltelli) su laquale liquiditi pare che prendono ottima facoltà ne gli affetti de gli occhi. Deono le cose, che vi entrano essere più di quelle d'altre compositioni pistate.

Sieffi bianco di Rasis.

Il sieffi bianco conferisce all'obtalmia, & dolore de gli occhi, onde prendansi di cerusa lauata dramme dieci: di sarcocolla grossa dramme tre: di draganthо dramma vna: di opio dramma meza. Et di tutti si fanno forme simili alla lente.

Osseruatione nel sieffi bianco.

Descriue questi sieffi Rasis nel terzo ad Almansore, doue parla della obtalmia, cioè postema de gli occhi, si costuma à due guise: l'vna con opio, & l'altra senza. Alcuni seguendo il thesauro costumano quelli bianchi, esposti da Mesue di mente del figliuolo di Zaccharia nel capitolo dell'obtalmia. Laqual compositione è di cerusa lauata dramme quattro: di sarcocolla grossa tre dramme: d'amido due dramme: di draganthо dramma vna: d'opio dramma meza: formata con liquore à gl'occhi conueneuole. Nelqual luogo pur si leggono altri sieffi, che nõ si costumano d'altri autori,

vtilissimi,

utilissimi, & eccellenti. Questi di Rasis, che s'osseruano, si formano con tanto solamente d'acqua di rose eletta, che basti à ismongere il draganthо, colquale poi s'impastano insieme tutte l'altre cose, & si fanno i trochisci, & seccansi. Altri costumano que'sieffi bianchi pur riferiti da Mesue nel luogo mostrato di mente d'Aboali, valorosi nel principio, & augumento dell'obtalmia, fatti con dramme dieci di cerusa, di sarcocolla nutrita in latte d'asina, ouero di donna tant'altro, di gomma arabica, & amido ana dramme cinque: di draganthо tre, di opio dramme vna & meza, confettati con acqua. Altri quelli costumano detti delicati da Galeno nel quarto della compositione delli medicamenti nel secondo luogo fatti con dramme sedici di cadmia lauata, di cerussa dramme otto: d'amido, gomma arabica, et draganthо ana, dramme quattro: di opio due dramme; & confettansi con acqua pluuiale.

Sieffi d'incenso di Mesue.

I sieffi d'incenso maturano l'vlcere de gl'occhi. Però toglionsi d'incenso dramme dieci: d'armoniaco, & sarcocolla ana dramme cinque: di zaffrano dramme due, & confettansi con muccagine di fien greco.

Sieffi di piombo di Mesue.

I sieffi di piompo riempie, & salda l'vlcere de gl'occhi. Hora piglïansi di piombo adusto, antimonio, tucia lauata, verderame abbruggiato, gomma arabica, & draganthо ana dramme otto, d'opio dramma meza, si confetta con acqua pluuiale.

Osseruatione.

Sono questi due sieffi di Rasis descritti da lui nel nono ad Almansore nel capitolo dell'vlcere de gli occhi. Et riposti ancho da Mesue nel capitolo pure delle ferite, & vlcerationi de gl'occhi. Si legge in quelli d'incenso, d'armoniaco, & di sarcocolla nell'istesso ordine ana dramma meza, & questo per errore della litera s. Tolta in medicina per mezzo, & da gli abbachisti per cinque.

Sieffi di memithe di Rasis.

Il sieffi di memithe rinfresca, & ristringe fortemente, & sono salutiferi ne difetti de gl'occhi, & massimamente nel principio del male. Trasi il succo dell'herba memithe, & disseccasi al Sole, fin che se ne possano fare pastelli.

Osseruatione nel sieffi di memithe.

Mostra Rasis questi sieffi nel nono ad Almansore, nella sinonima. E il memithe il glaucio istesso de' Greci, conosciuto quasi da tutti pe'l nome continuato più di memithe lungamente, ch'è Arabico, che di glaucio, & così lo descriue Auicenna, & Serapione, & altri della setta Arabesca.

Sief citrino di Mesue.

Vale il sief citrino di Mesue all'inflammatione de gli occhi. Et fassi così. Si pigliano otto dramme di cadmia lauata prima, dipoi arsa, & estinta in latte, di donna: sedici di cerusa lauata, quattro di zaffrano, due di draganti, vna di opio, & tanta acqua piouana che basti. Si ha da vsare con bianco di ouo.

Osseruatione.

Il modo di lauar la cadmia, & di brusciarla è stato scritto nella prima parte di questo libro à pieno. Similmente è stato raccontato il modo di lauar la cerusa.

Sief rosato.

Vale il sief rosato alle infiammationi de gli occhi, & quelli conforta molto. Onde si prepara così. Si togliono quindeci dramme di foglie di rose rosse, otto di zaffrano, & otto

& otto di gomma arabica, due di spica inda, & due di opio, & componsi con acqua piouana.

Sief rosso di Rasis.

E ottimo alla scabie de gli occhi questo sief. Tolgansi tre dramme di pietra hematite, & tre di vitriolo citrino, due di rame arso, vna di mirrha, & vna di zaffrano, meza di pepe longo, aspergansi con vin vecchio, & facciansi sief.

Osseruatione.

Mesue scriue vn'altra sorte di sief rosso nel capit. della scabia de gli occhi, laqual quiui potrai vedere.

Sief verde.

Alli panni de gli occhi è ottimo rimedio il sief verde, il che cosi componsi. Si pigliano tre dramme di verderame, sei di vitriol brusciato, vna per specie di arsinico rosso, sale, spuma di mare, meza di sale armoniaco, due di gomma ammoniaco, ilqual si dissolua in succo di ruta, col qual si facciano sief.

Osseruatione.

Questo sief è scritto da Rasis nel nono lib. Ad Alman. vn'altra simile à questa ne scriue Mesue nel cap. della scabie delli occhi.

Sief di felli.

All'acqua, che descende ne gli occhi, è profiteuole molto il sief de felli, il qual cosi si compone. Si togliono dieci dramme per specie di felli secchi di grue, di lucio, di becco, di sparauiere, di aquila, & di pernice: vna dramma per sorte di euforbio, di coloquintida, & di serapino. Faccinsi in poluere, & con succo di fenocchio si componga.

Osseruatione.

Questo sief è scritto da Rasis nel nono ad Almans. nel capitolo oue scriue dell'acqua che discende ne gli occhi. E mirabile in assottigliar la vista.

Sief di calcantho.

Per leuar i panni de gli occhi è marauiglioso il sief di calantho, ouer vitriolo, & si compone cosi. Pigliasi di rame abbrusciato, & di vitriolo ana dramma meza, di verderame dramme due, di sale armoniaco, di bauracbi, di arsinico solimato ana dramma vna. Si pesta ogni cosa, & cosi insieme si lasciano per vna settimana, di poi se ne fanno sieffi, co quali si fregano i panni delli occhi.

Il Fine de gli sieffi.

DISTINTIONE DELLI OLII.

TVTTI gli olij, che si adoperano nell'vso della medicina, si fanno à diuersi modi. Tra quali si chiamano semplici quegli, che per espressione si cauano, senza altra mistura, da frutti, & da semi ontuosi. Et quegli anchora fatti per impressione di commune olio di oliue, ò di alcuno altro semplice, ne quali si infondono, si macerano, si insolano, & si cuocono fiori, herbe, ò

semplice altro di vna specie, però sola, tanto che ne prendano gli olij la virtù, & facoltà loro. Composti sono poi detti quelli, che di più misture di semplici sono composti. Et questi chiamarono gli antichi vnguenti, & massimamente, se con cera, ò lagrima, ò cosa altra simile fussero stati inspessiti. A cui poi seguono quei, che per emanatione sono tratti, & colti da que luoghi doue dimorano naturalmente. Fassene anchora per risolutione. Et questo è quando dalle materie si disgrega la humidità propria ridotta col colare del fuoco in olio; & si poßono per questi connumerare nell'ordine de semplici. Quei fatti per distillatione sono assai noti à molti nell'arte dello stillare eccellentissimi. Et à gli alchimisti anchora, à quali è più chiara, & certa la dottrina di fare co'loro lembichi diuersi, & dignisimi olij, che di ridurre, (valenti quanto sieno) col tanto soffiare, ò il mercurio, ò altro metallo in fino oro, ò puro argento. Di questi fatti per lembichi ne ragionaremo in prima: de gli altri poi seguendo l'ordine, e'l stile di Mesue. Et per eßere l'arte nostra del comporgli, ne diremmo quanto ci parrà à bastanza, & prima di quelli che si spremono; & poscia de gli altri, & tutti nel suo modo, & ordine.

Primo modo de gli olij, & di quelli, che si fanno per espressione.

Oglio commune.

L'oglio commune si trahe dall'oliue, quando elle sono immature, & quando anchora sono perfette di maturezza. Chiamasi il primo Omphacino, & il secondo Completo, ò commune: si come è da tutti detto generalmente. Delliquali hauendosi à comporre diuerse altre specie d'olij: ne deue ogni speciale esser munito. L'immaturo è di complessione frigido, & stittico: & il maturo, nouo però, che non ecceda lo anno è humido temperatamente caldo. Ilquale poi più quando s'inuecchia diuien caldo, & sottile. D'hauere l'omphacino, (che del maturo ne ha copia ogn'vno) pare che non sia à tutti facile. Et noi già per adoperarne molto, hauendosi con eßo à preparare il mirtino, quello di assenzo, il masticino, quello di cotogno, il nardino, & il rosato omphacino, fatto di rose immature, & gli altri, che conferi sono allo stomaco, ci ricordiamo non poco eßerci affaticati per hauerne copia, e fu propriamente in Narni città in vero copiosa di ottimi oliueti, quando vi erauamo à serugi della specieria con gli amoreuoli, & discreti fratelli M. Celestino, M. Agostino, & M. Hermete Ragani nostri amicissimi, doue non ne potendo hauere, perche non lo voleuano trarre gli oliuari: che diceuano non gli mettere conto; per andare à male di molte oliue, & hauendone noi pur molto bisogno fossimo sforzati, seguendo la sententia di Galeno, fare elettione di quella fatta d'olio, che più al gusto comprendeuamo acerbo, & immaturo (che tale ce l'affermauano i venditori) & toltane bona quantità, & lauatolo bene con pura acqua, vi mettemmo dentro molti rami teneri di oliua con le sue frondi pestate conueneuolmente, & fattolo bollire à doppio vase l'adoperassimo, ilquale poscia colato, lo prouassimo in quel tutto degno, & equiualente, quale era lo istesso omphacino.

L'olio di amandole dolci lenisce le asperità della gola, del petto, del polmone, e le altre

e le altre parti esteriori. Ammorbida le durezze, e siccità delle membra, e delle gionture. Ingrassa, & aumenta lo sperma. Conferisce a gli ettici, & consummati. Gioua à gli ardori della matrice, e dalla vesica iscorriate, se dentro si gietta con la siringa per lo meato orinario. Si fà così. Prendansi la quantità dell'amandole che si vuole, e si purgano dall'vna, & l'altra scorza, & si tritano curiosamente, e ridottele in massa, vi si lasciano per cinque hore in luogo ben caldo. Et di nuouo si ripestano alquanto, & postele in sacchetto, se ne tragge l'olio col torcolo. Et quando anchora così in pasta si cuocono in doppio vase per ispatio conueneuole, ò pure sepellendole nel sacchetto auolto in più pieghe di panno sotto la cenere, ò arena calda tanto, che vi si incuocano bene; ouero amassandole bene in vase à guisa di pasta, in luogo caldo fondendoui sopra acqua feruente, si spreme l'olio in abondanza, portate subito al torcolo: Ilquale sia di maniera fabricato, che fatto il concauo à giusta pendentia, & serrandosi col gobbo, si chiudano, & stringansi vgualmente tutte le amandole, & si riccolga lo olio.

Olio d'amandole amare di Mesue.

Lo olio d'amandole amare apre l'oppilationi, dissipa le ventosità, e gioua alla doglia della testa, & à dolori, e sordità, & suono, & zuffolamenti d'orecchie. Lenisce l'asperità, mollifica la durezza, & mitiga il dolore de nerui, & spegne le panne della faccia. Si fa nel modo di quello dell'amandole dolci.

Osseruatione nell'olio d'amandole dolci, & amare.

L'vso di questi due olij di amandole dolci, & amare è molto frequente, & tanto, che quasi à tutti è fatto noto, & famigliare, & più assai quello, delle dolci, per essere non solo degno in medicina, ma è anchora grato ne cibi, e salutifero, oltre che si costuma molto nelle mistioni odorate de profumieri. Si pelano le amandole à fine che esca l'olio puro, & sincero, & che scaldandole, non piglia esso olio il secco, e lo stittico naturale delle scorze. Si tritano minutaméte, & si scaldano: acciocbe più largamente ne venga in olio l'humidità ontuosa, che vi è dentro chiusa: benche senza scaldarle anchora, & senza farle stare al Sole, ò in luogo caldo, se ne tragga olio in abbondanza. Et questo vogliono alcuni, che si conserua più à lungo, & non piglia si tosto, come fa quello fatto al fuoco, del rancido. Ci fa hora, scriuendo questo olio, souuenire di certi Medici, che vedendocelo fare in fretta per vn'addolorato da dolor colico (che ne dolori è anchora frequentato, & vtilissimo) con l'amandole, si come lo costuma quasi ogn'vno trite, e non pelate altrimenti si alterarono molto, per hauer'eglino letto il Matthiolo nel riprendere che fa egli que Speciali, che lo fanno con le guscia. Che volsero essi medesimi (per mostrate noua sua dottrina: ma non sperimentata, & dare à vedere alla brigata di più di Mesue anche essi qualche cosa) operarsi à pelarle, tritarle, & spremerne l'olio di senza punto volerle sperimentare al fuoco. E certo, che fu bello à vedere questo lor mestiero, percioche quanto più stringeuano il torcolo, tanto ne creppauano le pezze, ch'erano d'vna fortissima tela di canape, senza vscirne goccia d'olio: per ilche acortissi pure de l'errore accõsentirono, che si scaldassero, & si premessero. Ilche fatto se n'hebbe molto olio chiaro, puro, ottimo, & grato. Ne sappiamo già conoscere, qual pensiero, così gli hauesse intestati, che non si scaldassero, essendo pur fatti chiari e da Mesue, e da Dioscoride, & da più altri Auttori famosi, e degni, che'l traggere in olio l'humidità de frutti, & semi, quantunque

tunque

tunque sieno oleosi, si deue da quelli disgregare, & in olio conuertire con l'arte del fuoco. Benche si potrebbe con facilità spremere l'olio da loro, pure che fussero secchi, ò stati tenuti al Sole, ò in altro luogo caldo per spacio conueneuole. Et questo puo più ne frutti, che ne semi. Si deono questi due olij volendogli beuere, cauare di fresco, che oltre, che sieno più nel lenire efficaci, & pronti, si prouano anco nel gusto più grati, & soaui, ne in quello dell'amare non si sente punto, tolto allhora che è fresco, d'amaritudine. Alcuni mentre scaldano l'amandole ben trite nello stagnato v'aspergono sopra pura acqua à mano aperta, & diuenute bene in olio, (che allhora si conosce, che spremendone con le dita se ne fa vscir fuora) le torchiano. Altri, & è miglior modo, senz'aspergeruine acqua, ne altro liquore, le scaldan benissimo, et fatte semicotte le spremono. Dicono i primi spruzzarui l'acqua à fine, che non piglino esse amandole nel cuocer l'abbrusatizzo, l'arostito, l'aspro, & lo stittico della coccia, che quasi tutti ve li lasciano: ma si puo questa loro openione, con bonissima ragione riuocare per pessima, cadendo più tosto con tal modo di cuocerle ne detti difetti più prontamente.

Olio di noci Regie di Mesue.

L'olio di noci Regie, dissipa le ventosità grosse, discute i tumori, conferisce all'assideratione, & puntura de nerui, & propriamente con calce lauata, & conuiene similmente alla scabia. Fassi come l'olio di amandole.

Osseruatione nel olio di noci Regie.

Questo olio di noci Regie è oltre all'vso de la medicina vsatissimo in più luoghi d'Italia, & massimamente nella Lombardia, doue copiosamente si prende à seruigi de lumi, & à vngere molti lauori, e specialmente del proprio legno di noce. Sono così dette Regie da Mesue, e da più altri antichi: & noci, & giande ancora di Gioue, si come l'espongono Diosc. Galeno, & altri autori, à cagione sola di precedere elleno in bontà di cibo le uolgari grande conosciute, & costumate innanzi delle noci nell'vso del viuere de gl'huomini: laudano molto i moderni questo olio fatto di fresco ne' dolori colici: ma per la rogna hanno più caro che sia stantiuo, perciocbe così e più valoroso in degerire, assottigliare, & essiccare senza mordere punto.

Olio di auellane, ò di nociuole di Mesue.

L'olio d'auellane conferisce alli dolori artetici, & delli nerui. Fassi come gli sopradetti.

Olio di grisomele di Mesue.

L'olio di grisomele acqueta il dolore de l'orecchie, le doglie del sedere, & l'hemorrhoidi. Risolue i tumori delle dette parti, & de l'vlcere, & l'impedimento della lingua. Si fa nel modo che habbiamo dauanti mostrato.

Osseruatione nell'olio di grisomele.

Questo olio di grisomele, che cosi grisomele sono scritte, & dette in più parti l'armeniache, & anchora ne propri testi di Mesue trapportati in latino da interpreti fedeli: auenga che sia in latino il nome loro retto, perciocbe, & in greco armeniache, & bericoche, è vsitato da molti, & venduto caro, l'adoprano i Medici nel principio del balbutimento de la lingua.

Olio di persico di Mesue.

L'olio di persico apre l'oppilationi, conferisce al dolore delle orecchie, & n'occide

dentro

dentro i vermi. Lenito caldo sopra l'ombelico amazza i vermi nel ventre. Vale alle doglie del sedere, all'hemorrhoidi, & à suoi tumori. E il modo di farlo come gli altri sopradetti.

Osseruatione nell'olio di Persico.

E molto costumato questo olio fatto dell'animelle delli noccioli di persichi. La cui facoltà è simile, come si scorge nel suo frante, à quel dell'olio di grisomele. Scriuono alcuni questo esser più potente.

Olio di cherua di Mesue.

L'olio di cherua dissolue le ventosità grosse, assottiglia la flemma viscosa. Conferisce vnto, ò beuuto, ò christerizato al dolore dello stomaco, & à quello delli fianchi, & all'hidropico. Fassi come il precedente.

Osseruatione nell'olio di cherua.

Costumano alcuni questo olio fatto di fresco, & ispessito con gli frutti pure di cherua à modo di vnguento per spegnere applicato su la faccia le macchie, & i segni delli varuoli, percioche lauato il luogo primo con latte d'asina, & zucchero candito, che viene ad empire il vuoto de segni, vi vale mirabilmente. Et habbiamo noi conosciuti innamorati giouani, che seruendo di questo linimento le loro dame, che ne erano bisogneuoli, hauerne conquistata la gratia di quelle.

Olio di noce d'India di Mesue.

L'olio di noce d'India conferisce al dolore de nerui, lenisce il petto, & il polmone, rende chiara la voce, ingrassa i magri, aumenta lo sperma. Fassi come gli altri di sopra nominati.

Osseruatione nell'olio di noce d'India.

Vsano alcuni quest'olio fatto di nuouo in condimento di qualche cibo per ringrassarsi. Et altri per accrescere lo sperma; benche à questo si proua più valorosa l'istessa polpa di esse noci fatta in morselli con zucchero, e carne di caponi. Laqual così confettata, pare che gioua ancho al concipere.

Osseruatione nell'olio di been di Mesue.

L'olio di been incide, asterge, mondifica, & apre l'oppilationi. Distillato nell'orecchie ne leua il dolore, la sordità, il suono, & il sibilo. Conferisce à difetti frigidi del fegato, della milza, all'infermità de nerui, à dolori delle gionture, & allo spasmo. Risolue vnto le scroffole, & le posteme dure. Assottiglia, & spegne le macchie della faccia, le lentigni, i segni de varuoli, cicatrini nere, & altre brutezze della pelle. Solue beuuto il ventre: ma nuoce allo stomaco. Si fà come l'amandolino.

Osseruatione.

Quantunque sia quest'olio nelle facoltà sue dignissimo, è nondimeno poco vsitato da gli Speciali. Appresso delli profumieri per essere egli di natura, & proprietà per molto tempo, ch'ei si habbia, di non rancirsi, ò pigliare il vieto, è in vso frequentissimo, e questo per dare corpo all'odorate loro compositioni. Noi per leuarne i segni de varuoli, & altre bruttezze nella pelle, si come sono impetigini, albara, petecchie, panne, lentigini, & simili, ne habbiamo già fatto à nostri amici, & è riuscito molto bene. Perche adoperatolo nel modo c'habbiamo detto, ch'operano alcuni quello di cherua, fece ottimo effetto. Son pochi Medici, che comportano, ch'egli si dia per bocca, per esser l'operation sua fortissima troppo, & nociua; percioche alle volte induce

sudore

sudore frigido, & fa spesso tramortire, e questo fa più il minore been, che'l maggiore. Chiamano i latini, seguendo più tosto gl'Arabi, che i Greci, questo frutto, grano di been. Lo chiamano i Greci balano mirepsio, cioè mirabolano, & anchora gianda vnguentaria. Et Diosc. ne suoi olij lo scriue propriamente olio balanino, & gli dà parte delle facoltà, che gli ascriue Mesue. Ilche fa parimente Gal. parlandone più à lungo nel sesto libro delle facoltà de i semplici.

Olio di cerese di Mesue.

L'olio di cerese è valoroso alle doglie delle gionture. Mondifica, & purga le macole della pelle, & ne leua le panne, & le lentigini. Et vale à cacciare la pietra delle reni, & della vesica. Fasi come gli altri detti.

Osseruatione nell'olio di cerese.

Questo olio è osseruato da alcuni. Le specie delle cerese, che più si laudano, sono quelle dette visciole, ò marene, ò marasche, li cui noccioli per trarne l'olio, deono essere ben secchi, e caldi, come dicemmo delle amandole.

Olio sesamino di Mesue.

L'olio sesamino ingrassa, aumenta lo sperma, ammorbida le asperità, & durezze. Lenisce la gola, rende chiara la voce, & è materia di molti altri olij. Si tragge come l'amandolino: ma scorticansi i semi in altro modo; perciochè si purgano da ogni immõditia, & si inaffiano modicamente con acqua alquanto salata, & si fregano con mano, & di nuouo si inaffiano tanto, che s'imbõbino. Poi si spandono fin che si seccano, & si abbrusano alquanto, & si fregano con vn caneuazzo nuouo, & aspro, tanto che si scorticano, e nettansi dalle scorze. Poi si macinano, & fatti in farina si spreme l'olio. Si spreme ancora nel medesimo modo abbrusciandogli, & riducendogli in polue, senza altrimenti scorticarli.

Osseruatione nell'olio sesamino.

Quantunque sia quest'olio, com'è detto dall'auttore, materia di molti altri olij, è nondimeno poco vsitato nelle specierie. Sono alcuni, che osseruano in suo luogo quello fatto di amandole dolci: & altri, & quasi tutti, il commune tratto dalle oliue maturo candido, & lauato, nel comporre però altri olij. Et questo consentono tutti i Medici sapienti per essergli di facoltà simile. Dà Galeno à questi semi di sisamo poche lodi nelle virtù medicinali.

Olio di seme di lino di Mesue.

L'olio di seme di lino è ottimo allo spasmo. Ammorbida le durezze de i nerui, e delle gionture. Vale alle infermità del sedere, come sono posteme, hemorrhoidi, & fissure con dolore pulsatorio. Fassi come il sesamino, eccetto che non si scortica il seme.

Osseruatione nell'olio di seme di lino.

Auenga che questo olio di seme di lino, detto volgarmente di linosa sia ne gli effetti medicinali dignissimo molto: è nondimeno più il suo costume ne seruigi di lucerne (& massimamente nella Lombarbia doue per olio da ardere da que huomini del paese è fatto, e venduto copiosamente) che in quelli di medicina: ne quali oltre alle virtù assignate da Mesue: è molto valoroso, perche fatto di fresco, & dato alhora da tre à quattro onze, si proua rimedio salutifero alla doglia di costa, & conferisce alle cotture del fuoco: & à far cadere l'eschiara de i cauteri, & à mollificare le

durezze de luoghi secreti delle donne. Et fassene anchora quella specie di vernice liquida, che adoprano gli armaruoli, & fa legnami à vernicare i loro lauori, bollendolo ad vna giusta grossezza artificiosamente con gomma di ginepro.

Olio di seme di papauero di Mesue.

L'olio di seme di papauero ingrassa, lenisce le asperità dell'arteria, & del petto: mitiga gli ardori delle febri, & le vigilationi. Si fa come il precedente.

Osseruatione.

Costumasi quest'olio poco ad altro che à prouocare il sonno, ongendosene le nari, le tempie, i polsi, e la fronte.

Olio di senape di Mesue.

L'olio di senape è salutifero a i dolori, & à gli effetti nati da frigidità, & alla letbargia, & obliuione di mente. Fassi come quello di frumento.

Osseruatione nell'olio di senape.

Descriue Mesue quest'olio dietro à quello di frumento: & dice farsi al modo medesimo. Noi l'habbiamo qui posto dietro à quello di papauero, per conuenirsegli tale il luogo: & perche anchora lo facciamo noi al modo medesimo.

Olio di lentisco di Mesue.

L'olio di lentisco conforta lo stomaco, & fortifica le lassitudini de nerui, delle gionture, & de muscoli, fassi come il laurino.

Olio di laurino di Mesue.

L'olio laurino ha virtù di scaldare, mollificare, aprire, & disseccare: conferisce alla doglia di testa, & emigranea. E vtilissimo al dolore, & infermità frigide de nerui, & delle gionture. Vale à dolori di stomaco, di costa, di fegato, di milza, di reni, di matrice, delle viscere, & à tutti gli altri succedenti da frigidità. Fassi delle bacche di lauro mature, che sieno trite in vna pila, & fatte bollire in vn caldaio con pura acqua, tanto che n'esca quella grassezza, che spremute poi le bacche, nuota di sopra all'acqua. Laquale si raccoglie, & serbasi, che è lo istesso olio di lauro.

Osseruatione ne gli olij di lentisco, & lauro.

Questi due olij di lentisco, & di lauro sono in vso, & massimamente il laurino più assai, che'l lentiscino si fanno amendue in molti luoghi, & non però da Speciali: ma da coloro, appresso de quali è molta copia d'essi frutti, & l'altre anchora di farli.

Olio di seme di zucca di Mesue.

L'olio di seme di zucca, di melone, di cocumero, & di citrulo conferisce, fatto di qual si voglia d'essi semi, alle febri ardenti, & à l'ardore de la orina. Fassi come l'amandolino. Et puossi parimente fare olio di più altri semi, nuclei, & frutti nel modo detto, ilquale poscia ha, & ritiene la virtù, & facoltà loro.

Secondo ordine de gli olij, & sono quelli, che si fanno per impressione.

Olio rosato completo.

L'olio rosato completo, è confortatiuo, sensitiuo, sedatiuo, & resolutiuo conueneuole. Fassi & di rose, & d'olio d'oliue compiutamente mature. Il rozo, che si fa

d'olio d'oliue, & di rose acerbe, conforta anco egli, & in spessa, raduna, ritiene, & spegne le infiammaggioni. Onde non lascia correre materia: & gioua beuuto al flusso di quelle discorse per il corpo, & alla dissenteria. Il modo di farlo è propriamente questo. Lauasi più volte quel tanto che si vuole di olio di oliue, ò di sisamo nuouo con acqua di fonte. Taglians poi minutamente conueneuole quantità di rose rosse, & fresche, & con l'olio lauato, acciothe si macerano, si chiudono, & si insolano in vaso per sette giorni. Et si fanno poi bollire per tre hore à doppio vaso. Fassi poi permutatione di noue rose nell'olio spremute, & gittate le prime, continuando pure, si come è detto, l'insolarle, & il cuocerle, & si fa così fino à la terza volta. Poi vi si aggiunge tanta di infusione di rose semplice, che sia la quarta parte de l'olio: & state quaranta giorni al Sole si cola, & vi si ritorna per più tempo, & vsasi doue fa bisogno.

Si fa anchora in altro modo, & è più resolutiuo. Prendansi succo di rose, acqua de la predetta infusione per ciascuno parti due di olio lauato, come habbiamo dauanti detto, parti tre: di rose tagliate minutamente quantità che basti, & si in sola ogni cosa insieme in vase vitriato. Et poi si bollono, & così anchora si permuta una, & vn'altra volta il succo, l'infusione, & le rose ne l'olio, & si bollono. In vltimo [illegible] si insola l'olio, il succhio, & la infusione insieme per quaranta giorni.

In altro modo si fa anchora con amandole dolci purgate, & trite, con lequali si meschiano per ventiquattro hore in luogo caldo rose ben trite in guisa di pastore, e spremesi poi l'olio per torcolo fondendoui sopra alquāto di infusione di rose bē calda.

Si fa con sisamo anchora à questo medesimo modo: ma sono le amandole più atte all'olio rezo, & il sisamo più al completo.

Osseruatione nell'olio rosato.

E tanto l'vso dell'olio rosato appo ciascuno, che non solamente i Speciali, & Cirugici, a i quali è necessario hauerlo parato, ch'anchora ogni priuata persona lo vuole hauer appresso di se. Nè perciò questi, ne quelli, ne quegli altri lo preparano ad alcun modo, che l'habbia detto Mesue. Tolgono la più parte, et così è quasi l'vso generale di tutti, olio commune senz'altrimenti lauarlo, et quāto sia più maturo, pare la bellezza che l'habbino più caro, dentro del quale infondono buona quantità di rose, & lo fanno stare al Sole, tanto che le rose sieno bene insuppate, fatte macere, & andate al fondo del vaso, & lo colano poi. Alqual modo fatto non è da essere sprezzato; percioche fuori vn poco di mordace, che serua in se'olio per non esser lauato (che benissimo lauandolo gli si puo torre) è in tutto corrispondente, & efficace al primo detto da Mesue. I primi, & più famosi, eccellenti, c'hanno scritto il modo di fare questo, & altri olij per via d'insolatione, sono stati Galeno, Aetio, Paolo Egineta, Rasis, & Nicolò Mirepsio Alessandrino, i quali poscia seguiti da molti altri, n'è auenuta l'osseruatione fatta da ciascuno. Et non solamente l'olio rosato è che si fa al Sole: ma anchora il violato, quel di menthe, il camomellino, & più altri che diremmo di frondi, & fiori, che si preparano à tal modo, con altra arte anchora, si come scriuono Auttori dignissimi che d'insolatione al Sole, e di bollitione al fuoco hanno composto quell'olio rosato. L'vna delle quali è stata di chiuder in vn vase vitriato olio, e rose, e sepellirlo sotto terra (che non sia però esso terreno, doue si pone, acquoso, e tante humido, che l'offenda) per due mesi, ò almeno quaranta giorni. Et questo come così affermano, è più di ogni altro olio, che si faccia di rose odorate.

L'altra

L'altra era, che chiudendo pure in vase olio, e rose lo sospendeuano dentro d'vn pozzo al toccare dell'acqua per il spatio di quaranta giorni, ò di due mesi, ilquale tratto poi, & colato era valorosissimo, & molto più se l'olio era stato acerbo, in raffredare, e giouare al capo riscaldato, & essiccato per cagione di calore d'esser stato troppo al Sole, ò di febre, ò di qualunque altra si volesse esser causa: & di mitigare, et humettare, & indurre il sonno. Altro modo ancora di farlo non meno di questi buono, & osseruato da molti espone Nicolò di Salerno nel suo antidotario fatto di due parti di olio commune lauato, & vna parte e meza di rose fresche tagliate: posti amendue in vno vase vitriato, & fatti bollire dentro di vn'altro vase pieno di acqua sufficientemente. Altri anchora in altro modo fanno olio rosato odorosissimo di rose sole, senza mistione d'olio, ne di liquore alcuno chiuse in vna boccia, ò altro vase di vetro sepelto nel letame per trenta, ò quaranta giorni, & parimente fannolo di viole, di gelsamini, di fiori di naranzi, di rosmarino, di rose damascene, & simili. Altri nel modo seguente fanno pure questi olij, & quello di rosmarino massimamente, alquale attribuiscono virtù di balsimo e corroborando egli, & fortificando il cuore, il cerebro, i nerui, & tutto'l corpo, oltra che mondifica le panne, & le macchie della faccia, & conserua in giouentù: & postane vna goccia, vna, ò due volte nell'occhio gli leua gli caligini, le macchie, & sanaui tutti gli altri affetti. Riscalda, e libera i membri paralitici. Resiste alla flemma salsa, & sana le fistole, & il cancro doue non habbiano valuti altri rimedij. Lo ordine, che tengono è questo. Togliono vn fiasco di vetro, & lempiono di fiori di rosmarino, chiudendolo benissimo, & con panno incerato & con cera; lo sepeliscono, che non sfiati, ne l'arena per vn mese, & più anchora tanto, che essi fuori si conuertano in acqua. Laquale si separa, & si ricoglie, & si mette al Sole, ò per quindeci, ò venti, ò trenta giorni, tanto che si densa in olio: benche di fare di questi olij, che seruino per odorati, n'habbiamo veduto modo certissimo appresso de profumieri nel modo istesso, che di sopra habbiamo detto farsi il rosato con l'amandole purgate da la scorza nel tempo dell'estate, che più scalda il Sole, lasciando però l'amandole integre, ò rompendole grossamente, mutandoui da due à tre volte i fiori. I quali olij à tutti i modi detti laudiamo per ottimi, attenendosi però in quanto al rosato à quel fatto per insolatione per il più spediente, non lasciando di lauare l'olio primamente, ò no'l lauando per più prestezza farlo bollire d'alcuni bollori, che sarà'l medesimo in acqua pura. L'olio rosato onfacino è l'istesso, che nomina Mesue nel rosato completo sotto il nome di rozo. Il modo di farlo, & che da tutti è osseruato, è per insolatione; perciochè ad altra guisa è malageuole à farlo, & massimamente se vi và lauatione, ouero meschiamento d'acqua, ò di succo, & questo per non lo comportare detto olio acerbo: ilquale non tanto ha de l'ontuoso, quanto il maturo, & alle volte auuiene che agitandosi esso olio, & la acqua, ò succo fanno vn corpo medesimo. Onde è poscia fatica il separargli. Questo omphacino per essere di maggiore siccità, & conforto, che'l completo, è adoperato con più valore nel principio della rottura del cancro su per il pannicolo del cerebro, & puo come il completo, con alcuno suo confortamento, riscaldare il membro rifreddato, oltre che refrigerando ammorza il calore accidentale di quello. Ilche benissimo toccò Galeno, quando ci disse l'olio rosato poter rinfrescare i membri scaldati, &

rifreddati riscaldare. Ma perche sempre non puo hauer l'olio acerbo, nè si puo per questo scommodo comporre questo rosato omphacino; hanno trouato alcuni Medici Phisici eccellentissimi, che tolto di quella fatta, che si ha di olio commune libre dieci: di vino vermiglio austero libre tre. Di rose rosse secche, mirti, & sommità di oliue ana onze tre, & bolliti tutti insieme à doppio vase fino alla consummatione del vino, & colato poscia, & adoperato essere in tutto esso olio corrispondente, simile nelle virtù, & facoltà all'istesso omphacino rosato.

Olio violato di Mesue.

L'olio violato leua le infiammationi doue sieno, ammorbida l'asperità del petto, & del polmone, acqueta le postemationi calde, & il mal di punta. Fassi come il rosato di olio rozo, ouero di amandole, ò di sisamo.

Osseruatione nell'olio violato.

Questo olio violato, c'habbiamo detto è di Mesue. Il modo di farlo, come dice egli, è simile à quello del rosato. Hoggidì non è alcuno, che l'osserua in tal guisa preparato; percioche da tutti è egli fatto per insolatione, come del rosato habbiamo contato. La quantità delle viole deue essere à l'olio conueneuole, e tanto si deono lasciare con l'olio al Sole, innanzi che si leuano da quello, che sieno ben fatte macere, & andate al fondo: Ma perche à questo modo de insolatione si fanno gli altri olij d'herbe, e di fiori, & per non hauerla à ricordare, & ripeterla in ogni loro compositione, vi osseruaremo questo ordine. Porremo l'vno dopo l'altro tutti gli olij, che s'vsano, scriuendoui pure le loro facoltà nel fronte: ma sempre terranno i dispensatori à memoria esser il modo di farli per insolatione, quantunque nel loro fine per seguir l'ordine, & le parole di Mesue ne diremmo farsene, ò come il rosato, ò come li precedenti loro.

Olio camemillino di Mesue.

L'olio camemellino è olio benedetto: fortifica, & conforta i nerui, & tutte le parti neruose. Risolue senza tritare, moderatamente confortando i membri, toglie la ventosità, & dolori con sicurtà de luoghi offesi. Et rittene per lo stittico c'ha alquanto in se, gli humori, che scorrono. Il modo di farlo è simile al rosato, eccetto, che l'olio deue essere de oliue mature, ouero di sisamo, con que modi, & preparationi, che dicemmo.

Olio anethino di Mesue.

Lo olio anethino ha la medesima prerogatiua, che ha l'olio di camomilla; percioche acqueta i dolori, apre la porosità, risolue i vapori, e posteme, i tumori, & le durezze. Vale vngendosene la schena à rigori delle febri, mitiga la doglia del capo, concilia il sonno, & conferisce à tutti i membri neruosi. Fassi come il camomellino.

Olio di Giglio bianco di Mesue.

L'olio di giglio bianco riscalda, mollifica, risolue, e digerisce: sana i dolori frigidi del petto, dello stomacho, de fianchi, delle reni, della vesica, & della matrice. Facilita il parto, mitiga la tosse, & matura prestamente le posteme. Fassi come il camomellino, ma deuesi però gettare tutto quel giallo, c'hanno dentro i gigli.

Olio irino di Mesue.

L'olio irino si fa semplicemente di fiori d'ireos. Riscalda, penetra, & risolue vie più, che quel di giglio, ma non è poi, come quello, tanto lenitiuo, ne seditiuo, ne ma-

turatiuo,

turatiuò, & fatto compositamēte di vna libra di radici di esso ireos, & libre due de suoi fiori, & acqua che habbia decotte altre sue radici, & d'olio dolce, ò di sisamo per ciascuno quantità conueneuole. Bollite tutte le cose insieme à doppio uase nel modo che dicemmo del rosato, assotiglia, risolue, matura, & digerisce i mali humori flemmatici del petto, & del polmone. Facilita lo sputo: & l'anhelito, mitiga la tosse, & i dolori frigidi del fegato, della milza, & della matrice, Risolue le posteme dure, & le scroffole, ammorbida le durezze. Emenda lo spasmo, conferisce al dolore delle gionture, & à quello delle orecchie, & al fetore delle nari.

Osseruatione.

La quantità dell'olio nel composto serà, come osserua ogn'vno, & rettamente di libre dieci, & non di due, si come hanno scritto alcuni, & quella della infusione serà di libre tre, & basterà.

Olio sambacino di Mesue.

L'olio sambacino lenisce, purga la pelle, corrobora i nerui, & conferisce à suoi dolori, & fassi come il rosato.

Olio sambucino di Nicolò Miresio.

Lo olio sambucino, che chiamano gli Arabi iesemino, è olio di zambach, fassi come il sambacino. E vtile al corpo oppresso da frigidità, & da stanchezza.

Olio cheirino di Mesue.

L'olio cheirino fatto di viole gialle al modo del camomillino, e risolutiuo, & sedatiuo de i dolori, che sono ne nerui, nelle gionture, nel petto, nelle reni, nella vesica, & nell'altre parti del corpo.

Olio di nenufari bianchi.

L'olio di nenufari bianchi si fa nel modo del violato, e con olio omphacino. Ha la medesima facoltà di quello: abbassa gl'incitamenti di Venere, ungendosene le membra genitali, & concilia il sonno, & rinfresca molto più del violato: si fa anchora, & ha la istessa virtù con i nenufari citrini nella medesima maniera.

Olio di magiorana di Mesue.

L'olio di magiorana, che molti dicono di sansuco, riscalda, e conforta il capo, & tutte le parti neruose. Si fa come il mirtino.

Olio di mentha magistrale.

L'olio di mentha fortifica, riscalda lo stomaco, toglie la nausea, reprime il vomito, eccita lo appetito, & gioua alla concottione. Si fa come gli auanti scritti.

Olio d'assenzo magistrale.

L'olio di assenzo si fa come i detti, ma con olio omphacino: riscalda & conforta le parti lasse, & rifreddate, & tra tutte molto più lo stomaco, eccita lo appetito, toglie le oppilationi, & vccide i vermini.

Olio di ruta magistrale.

L'olio di ruta è caldo, aperitiuo, risolutiuo, & mitigatiuo de dolori: riscalda le reni, la vesica, la matrice, e ferma i suoi dolori, e massimamente la colica, vntosene il ventre, & fattosi christiere di lui solo gioua a i nerui, conferisce allo spasmo, & caccia gli humori frigidi, fassi con olio vecchio, & foglie di ruta al modo de predetti.

Osseruatione nell'olio di ruta di Mesue.

Scriue Mesue farsi questo olio, come il mirtino. Il che nō approuano altri buoni dot-

tori, & per olio, colqual dice egli hauersi à comporre fatto di oliue acerbe frigido di natura, contrario pure à l'intentione, c'ha esso olio di ruta di saldare.

La osseruatione da tutti generalmente osseruata nella misura di questi olij raccontati, fatti ò di herbe, ò di fiori, & di olio, non specificata in alcuni luochi; percioche habbiamo noi seguito lo stille, e parole di Mesue, & de gli Auttori, che hanno descritti i magistrali, e per ciascuna libra che sieno ò l'herbe, ò fiori, di porui libre tre di olio: che tanto è giusta portione giudicata da Dottori eccellenti.

Olio di cappari magistrali.

L'olio di cappari è ottimo alla durezza, alla opilatione, al dolor della milza, & ad ogni altra sua infermità. Si fa con libre quattro di olio commune, maturo, di scorze di cappari onze due, di seme di agnocasto, ireos, & artanita, ò in suo luogo radici di brionia aña oncia vna di ruta secca, & cetrach ana oncia meza: di vino pontico libra vna. Pestasi ciò ch'è da pestare grossamente, & i semi massimamente dell'agno casto, & si fà bollire ogni cosa insieme fino al consummare del vino, & colasi l'olio, & seruasi.

Osseruatione.

Di quanti altri olij di cappari, c'habbiamo veduti vsarsi, questo habbiamo conosciuto pel più degno, & valoroso.

Olio di spigo di Mesue.

L'olio di spigo nardo, e olio benedetto: riscalda, assottiglia, digerisce, & asterge modicamente. Onde valentemente gioua à gli affetti frigidi, & ventosi del cerebro, dello stomaco, del fegato, della milza, delle reni, della vesica, & della matrice, & fattone con esso capopurgio, purga il capo. Conferisce à qual si voglia modo amministrato, alla doglia di testa, & alla emicranea. Vale al dolor dell'orecchie nato da ventosità, fa il colore, & l'odor buono del corpo. Fassi con onze tre di spigo nardo: di vino, & acqua ana onze due e meza: d'olio sesamino libra vna e meza, bolliti tutti insieme in doppio uase circa quattro hore, mouendogli spesso, ouero con onze tre di spigo: di sansuco onze due: di xilobalsamo, enula, folio indo, calamo aromatico, foglie di lauro, cipero, squinantho, & cordumeno ana oncia vna e meza. Sommergonsi, triti che si habbiano, in libre sei di olio sesamino: di vino, & acqua, per ciascuno parte conueneuole, bolliti pure al modo detto: ma per cinque hore, ouero con onze quattro di spigo, di storace, & garoffani ana onze tre; di noci moscate onze cinque, d'olio di balsamo libre quattro, bolliti per sei hore, & agitati più & più volte, si come è detto nel primo.

Osseruatione nell'olio di spigo di Mesue.

E l'olio di spigo vno de i nobili olij, che si costumano nella medicina. Delquale ne scriuono più & più Auttori varie maniere; ma niuna però si osserua più, che la prima, & la seconda di Mesue, c'habbiamo descritte: auenga che la terza sia ancho eccellente. Ma è difficile troppo da comporsi per l'olio di balsamo; in luogo delquale è ancho consiglio di Medici non poco estimati, che si possa in questo caso porre, ò'l sesamino, ò il puro commune ben maturo, & vna magistrale, che per non essere laudata da Medici, la taciamo, descritta dal Suardo: laudano molti sapienti la prima di Mesue fatta di spigo, vino, acqua, & olio semplicemente: & altri la seconda, che la segue copiosa di più semplici. Et questa noi anchora sempre osseruiamo, ha-

uendola più della prima conosciuta efficace. La terza, come è già detto, si lascia di comporre per l'olio di balsamo; percioche stimano alcuni, e non forse senza ragione, ch'essa lettera di nome di balsamo, sia corrotta, e che più tosto voglia dir di sisamo. Nellaquale openione cademmo noi anchora, vedendo chiaramente, oltre il giudicio di detti sauij, che nella più parte de suoi olij vi ha Mesue l'olio di sisamo. Alcuni Medici con i speciali insieme, ci hanno accertati, che composto con olio commune più volte lauato in luogo di quello di balsamo, ò di sisamo, che sia più tosto, lor è nell'operationi riuscito felicissimamente. Scriuono i Reuerendi d'Araceli, c'hanno tolta impresa di dare l'antidotario di Mesue castigatissimo d'ogni errore. La quantità dell'olio de la prima descrittione esser libra meza: somma pure, che à pena bastaria ad humettare lo spigo. Quanto poi debbia esser la quantità del vino, & dell'acqua del secondo olio, si stima onze quindeci, togliendo questa dottrina da Galeno, nel quarto del reggimento della sanità, la doue dimostra assai bene farsi la compositione de gli olij per insolatione, ò per bullitione in semplice vase, & in doppio anchora, questo è à bagno maria, con vino, et acqua, ouero acqua, ò vino, che sieno insieme la quarta, ouero quinta parte, che sia l'olio: benche siano delle compositioni de gli olij tali, che ne richiedano più per la quantità, et qualità delli semplici secchi, che molto ingombrano, sopra de quali, come ne la compositione è detto, s'hanno ad infondere prima il vino, & l'acqua, che l'olio: & questo accioche non sia egli da quelli insuppato. Deuesi questo olio, quello di cappari, & altri composti, che qui dietro seguiremmo (che composti chiamiamo tutti quegli olij, che compositamente di più semplici sono preparati) fare cuocere per ogni rispetto in doppio vase, & questo è, quando dentro di vn caldaio pieno d'acqua, che bolla di continuo, si mette vn'altro minore vase di vetro, ò di rame bene stagnato, ò pignata, ouero olla di creta, nellaquale stia l'olio con suoi materiali. Alcuni, anzi la più parte de gli Speciali, cuocono per ispedirsi più presto, questi si fatti olij in vase di rame sopra à fuoco di carbone, onde poi auuiene, che abbrusciati i semplici dalla violenza del fuoco, ne perdano essi olij la migliore virtù, & acquistano la graueolentia del brusciaticcio. Però fia ottima cosa il cuocere in doppio vase, come è detto.

Olio di mastice di Mesue.

L'olio di mastice corrobora il ceruello, lo stomacho, il fegato, i nerui, le gionture, ammorbida le posteme dure, & ferma il dolore. Si fa con once tre di mastice, di olio sesamino libra vna e meza, bollendoli in doppio vase, ouero con oncie tre di mastice, o di olio rosato lib. vna, di vino ottimo oncie otto, cotti pure come è detto, in doppio vase fino al consumare del vino.

Osseruatione nell'olio di mastice.

E lolio di mastice molto vsitato, fatto però nel secondo modo, che più assai del primo è giudicato prestante, & valoroso da Medici eccellentissimi. Si fa anchora olio di mastice solo per lembico molto dignissimo.

Olio di cotogno di Mesue.

L'olio di cotogno infrigidisce, & costrigne, & è ottimo alla debolezza de lo stomaco, & de nerui. Reprime il vomito, & il flusso. Ferma il molto sudore, & corrobora le forze, & le membra de la nutritione. Fassi con portione vguale di cotogni non maturi compiutamente, & succo loro per ciascuno, di olio omphacino parte cō-

ueneuole, macerati tutti insieme per quindici dì al Sole, et dopo cotti per quattro hore in doppio vase. Reiterando due, ouero tre volte la permutatione d'altri cotogni con succo nell'olio. I quali poscia bolliti, come è detto, si cola l'olio, & serbasi.

Osseruatione nell'olio di cotogno.

Questo olio di cotogno è quello che si osserua, quantunque tutti gli Speciali non lo preparino con quell'arte tutta, & diligenza, in cui lo ha descritto Mesue. Grattano la più parte quella quantità, che gli pare di pomi cotogni, & mesciangli così fatti in olio commune, che gli sopr'auanzi, & insieme li bollono in vase di rame, fino à tanto, che la parte succhiosa suapora da la materia de pomi. Altri, & operano questi ottimamente, togliono pomi cotogni assai bene minucciati, & del loro succo per ciascuno parte tre di olio d'oliue acerbe, oueramente di mature lauato parti noue, & messigli insieme al Sole per tre giorni gli fanno poscia bollire in doppio vase tanto, che la parte succhiosa suapori, & colato poi l'olio, lo serbano, & à questo modo composto, è molto valoroso, & degno.

Olio di mirto.

L'olio di mirto costringe, rinfresca, & condensa. È ottimo à la fracassatione de le membra, de l'ossa, & de nerui, & confortagli. Vale à le sbattiture, & attrationi de muscoli, à le fregagioni scorticanti, ò le nascenze, & vlcere del capo, che humigano, & à la farfarella, & non lascia che cadano i capegli, frena il sudore, & vietalo. Gioua à le fonditure, & posteme del sedere, & à tutte quelle cose bisogneuoli da essere costrette, & indurite. Si fa con libra vna de frutti del mirto, di olio libre quattro, & di vino vermiglio libre due, bolliti à doppio vase.

Osseruatione nell'olio di mirto.

Questa compositione di olio di mirto, ò mirtino, che si voglia dire, è quella, che osseruano quasi tutti gli Speciali: auenga che però non l'esponga Auttore alcuno. Giouanni da Sant'Amando scriuendo di quest'olio lo espone senza misura de mirti, & d'olio, & di vino: & dice, che si faccia di mirti triti, & bolliti con vino, fino à la consummatione sua, & si ribollano poi i mirti con olio, & non già come lo descriue il Suardo con dir d'esser quel di Giouanni da Santo Amando così. Libra vna di mirti confratti, d'olio libre due, & di vino libre tre, bolliti tutti insieme à doppio vase col recitare due altre volte la bollitione, & il permutamento de mirti, & del vino, è descrittione veramente falsissima, che già mai non dirà alcuno con uero hauerlo fatto à tal modo, non lo compertando i mirti, i quali essendo troppo quantità, si verrebbono ad insuppare di molto olio, che poi spremuto non vi restarebbe niente d'olio, & restandouene pure sarebbe come morchia. Hanno creduto certi d'hauere olio di mirto puro col cuocere esse bacche in pura acqua, si come quelle del lentisco, & spremerle poscia al modo di quelle. Il che mai ad alcuno, per essere la sostanza de mirti acquosa, non gli è riuscito. Alcuni hanno detto hauerlo fatto per boccia de i frutti soli molto eccellente. Altri sono stati, & sono, che l'hanno composto di mirti freschi, & succo loro, & olio senza ordine di peso, cuocendo ogni cosa insieme fino al consumare del succo, & questi più de gli altri hanno tenuto di comporlo ottimamente, allegando hauerlo così detto Mesue, per trouarsi in alcuni testi di farsi come quello di cotogno: ma ciò riuocato da più sauij approuano l'olio; che segue à quello di cotogno in esso Mesue detto Milino, cioè di pomi, & è stato creduto da i

primi interpreti, & poscia seguito da gli altri per mirtino. Et questo conosciuto già da noi mentre erauamo in Roma, & conferitolo con i Reuerendi di Araceli, cagionassimo, che essi poi ne la loro censura lo fecero chiaro, & tenendo l'ordine del rosato di Mesue, vi stesero la compositione di esso olio di mirto, si come fu da noi compreso su l'operatione di quello di ruta, & di sansuco, fuori che del vino, che vi aggiunsero, imitando eglino auttori Arabici, cosi dicendo.

Prendasi d'olio d'oliue acerbe, & l'estremità più tenere del mirto del loro succo per ciascuno parte uguale: diuino odorato parte meza, si bollano tutti insieme al consumar del vino, & del succo: colasi poi & serbasi con la quarta parte d'espressione di mirti, che sia l'olio. Noi nel comporlo v'osseruiamo sempre quest'arte, & ordine. Tigliamo d'olio acerbo, ouero in suo luogo del maturo lauato libre dodici: di mirti freschi libre quattro: di succo di essi mirti libre due: di vino stittico vermiglio libre sei. Rompiamo i mirti, & facciamo bollire ogni cosa à doppio vaso fino al consumare delli succhi, & essendo fuori di stagione, che non se habbiano i mirti freschi, togliamo pure d'olio libre dodeci: di mirti secchi libre quattro: di vino stittico libre otto, & insieme gli facciamo cuocere, come è detto. Et non è à questo modo composto inferiore al primo di facoltà, & virtù; percioche le libre quattro delli mirti secchi seruano in se tanta sostanza, quanta se fussero verdi con le due libre però di succo appresso, & hauendoli anchora, come osseruiamo infusi prima per vna notte nel vino della descrittione fatto bollente.

Olio costino di Mesue.

L'olio costino conforta i nerui, e i muscoli, & tutte le parti neruose: apre l'oppilatione, conferisce allo stomacho, & al fegato. Fortifica i capelli, vieta il caluicio, & fa buon l'odore, & il colore del corpo. Prendonsi di costo amaro onze due: di cassia lignea onza vna: di cime di sansuco onze otto: di vino quanto basta ad infonder per due notti ogni cosa: d'olio di sisamo libre tre: si cuoce ogni cosa insieme per sei hore à doppio vase al modo dell'olio di spigo nardo.

Osseruatione.

Questo olio di costo è chiarissimo, e non v'occorre sopr'altra notatione, fuori che nõ s'hauendo il vero costo, è necessario porre in suo luogo ò l'enula, ouero il pirethro.

Olio di pepe di Mesue.

Lo olio di pepe gioua all'infermità frigide delli nerui, come è paralisia, spasmo, torcere della bocca, tremore, e mollificatione. Conferisce alla pilensia, & alla sciatica. Vale al dolore delle gionture, del dosso, del fianco, del sedere, delle reni, della vesica, & frange la pietra, apre le oppilationi, & è vtile alla matrice riscaldandola, & disseccando la humidità sua. Hora toglionsi di pepe lungo, pepe negro, & pepe bianco per ciascuno dramme tre: di mirabolani cheboli bellerici, & indi per ciascuno dramme cinque di radici: di apio, & di finocchio per ciascuno dramme tre, e meza: di serapino, opoponago, & armoniaco per ciascuno dramme due, e meza: di turbith boni dramme due: di gengeuo dramme tre: e di surgoli di thimo fresco, foglie di ruta uerde, per ciascuno quanto si puo capere con mano, si cuoce ogni cosa dopo la cõtritione loro in libre ventiquattro d'acqua fino alla consummatione della terza parte: poi si cola, & meschiansi con la colatura d olio di cherua hemine due, e si cuocono pur fino alla consummatione dell'acqua. Et sono de gl'huomini, che vi aggiungono

d'ireos

d'ireos drāme sei: di cassia dramme due: di anisi, & cordumeno per ciascuno dramme vna e meza: di calamo aromatico dramme due, e meza: di spigo dramma vna espressione di thimo il terzo d'vno sestario. Et l'operano doue fa bisogno. Si puo in luogo dell'olio di cherua porui dell'irino, ouero del cheirino, ò d'amandole amare, ouero di cadauno di loro parte conueneuole, ch'aßumano alla integra quantità del primo di cherua.

Osseruatione nell'olio di pepe.

Quest'olio di pepe s'osserua con l'additione da coloro, che'l costumano, laquale compositione discorsa auertentemente vi s'è di mendoso ritrouate queste partite. Il primo caratero delle tre dramme d'ogni pepe essere signato malamente di onze. Et la lettera x. del numero del turbith, ch'in tutti i testi, & altri libri si legge esserui stato aggiunto. Et delle frondi di cauoli verdi essere, & la littera, & il nome falsissimi, hauendo tolto gl'interpreti surculo per cauolo. Et cosi anchora la quantità dell'espressione del thimo essere scorretta di tre sestarij, non essendo più del terzo d'vn integro. La quantità delle due hemine dell'olio è qui da noi compresa, & oßeruata d'onze quaranta, intendendo la hemina d'onze venti: quantunque e di sedici, e di dodici, e di noue, & di sette onze, e meza la descriuano ancora auttori diuersi.

Olio di croco di Mesue.

L'olio di croco fa all'infermità de nerui, & gli conforta, & lenisce le loro durezze. Vale allo spasmo, alla doglia della matrice, & fa'l colore buono. Pigliasi di zaffrano, & calamo aromatico onza vna per ciascuno: di mirrha pura onza meza, si macera ogni cosa per sei dì in ottimo aceto. Poi al settimo giorno vi s'aggiungono di cordumeno dram. noue, & si fondono tutti in lib. vna e meza d'olio, & si cuocono fino alla consummatione dell'aceto. Et sono di quelli, che mettono del vino in luogo de l'aceto.

Osseruatione nell'olio di croco.

Vogliono i migliori, che si tolga più tosto nel comporre quest'olio del vino, che del l'aceto: & questo à fine, che'l vino è più conforteuole: ne cosi da lui, si come dall'aceto poßono i nerui esser offesi.

Olio d'euphorbio di Mesue.

L'olio d'euforbio è medicina solenne à gli affetti frigidi del cerebro, de nerui, delle gionture, del fegato, della milza, & alle lor doglie. Et à far con esso capapurgio, gioua alla lethargia, alla emicranea, & alla cephalalgia. A comporlo si prende d'euforbio onc. meza d'olio cheirino onz. 5. di vino ottimo altrotanto, & insieme si cuocano fino alla consumatione del vino, & colesi l'olio, & serbasi. Ouero si fa cosi. Si toglion di stafisagria, & condisi ana dram. 4. di pirethro dram. 6. di calamento succo dram. dodeci: di castore dramme cinque. Si tritano tutte queste cose, & si macerano per due giorni in vino odorato. Poi si spremono fortemente, su laquale espressione si fonde d'olio di cheiri, ò di sisamo libra vna e meza, et si cuoce al consumare del vino. Quindi si gettano sopra all'olio d'euforbio nouo, bianco, & ben trito dram. quattro, & si cuoce con quello, & serbasi.

Osseruatione nell'olio d'euphorbio.

Sono ambedue le compositioni di quest'olio d'euforbio dignissime, & valorose molto: nondimeno la seconda è, che più si lauda, & che si osserua, laquale noi sempre pre-

pre preparandola costumiamo à più suo valore, & à miglior arte di ponere il castore insieme con l'euforbio in vltimo nell'olio: onde poi seruandone esso olio più à lungo la sua efficacia, ne viene ad eßere più valoroso, & eccellente. Tengono i Reuerendi d'Araceli nel descriuere quest'olio più tosto l'ordine d'Auicenna, che di Mesue.

Olio di castore magistrale.

L'olio di castore è ottimo, & contro à tutte l'infermità de nerui, & delle gionture, e parti loro. Conferisce alla paralisia, à lo spasmo, al tremore, & al tetano (questo è quando viene vna contrattione di nerui dal collo fin'alla schiena) & ferma vntosene il filo della schena i rigori, & freddori della febre. Il modo di farlo è tale. Si pigliano di castore, galbano, opoponago, euforbio, storace calamita, costo, cassia, lignea, zaffrano, carpobalsamo, et spigo nardo ana dram. due: di ciperi, squinanto, pepe lungo, pepe nero, sauina, & piretbro ana dram. due, e meza: d'olio libre tre, di vino ottimo libre due, si cuoce ogni cosa à doppio vase, tanto che si consuma'l vino, si cola poi lo olio, & serbasi.

Osseruatione nell'olio di castore.

Quest'olio di castore è magistrale, & è quello, che si costuma, la cui compositione per esser stata dal Manlio descritta prima, che d'alcun'altro, è auuenuto, che certi poi l'hanno detta di sua inuentione. Alcuni nel comporlo dißoluono prima il galbano, & l'opoponago con parte del vino, à cui poi sopra fondono le altre cose, & seguitano nel modo descritto la operatione. Altri, come nella descrittione è detto, bogliono ogni cosa insieme fuori che il castore, che serbano in vltimo; percioche poi bollito l'olio, & colato ve lo meschiano seco, facendo che vi bolla alquanto dentro. Alcuni altri, che per la impurità del castore duplicano questo, che tengono eßere fatticcio, & lo lasciano, come è detto, ne l'olio, et non fanno certamente costoro male. Altri sono che fanno quest'olio di lib. vna di puro olio, & onc. vna di castore bolliti insieme semplicemente. Altri preparano quello descritto dal Suardo fatto di onza una di castore, di storace calamita, galbano, euforbio, opoponago, been bianco & rosso, costo, carpobalsamo, bdellio, & spigo nardo per ciascuno dramme tre: di olio lib. tre, di vino roßo onze sei. Ilquale quantunque sia somigliante à quel del Manlio, non già però tanto si lauda.

L'olio d'hipericon magistrale.

L'olio di hipericon è caldo, secco, & stittico. Consolida le ferite de nerui tagliati, & le cotture del fuoco: mitiga marauigliosamente il dolore de gli spasmi della vesica, e delle parti femorali, & prouoca la orina: è ottimo alle varici, alla podagra, alla arthetica, & chiragra, che è paralisia delle mani. Fassi così. Prendonsi delle sommità de lo hipericon ben mature, & contuse, ouero peste onze tre, & si macerano per tre giorni in quantità sufficiente di ottimo vino. Poi in vn vase ben otturato si bollono à bagno di maria, & bolliti si spremono fortemente, & si mette nella spremitura altro tanto hipericon fresco, & pesto, & da capo vi si lascia per tre giorni, & aggiuntoui di termentina chiara onze tre, di olio antico onze sei, di zaffrano trito scropolo uno, si cuoce dentro di vna boccia ben chiusa à doppio vaso, tanto che si consuma il vino, poi si cola, & si serba.

Osseruatione nell'olio d'hipericon.

Questo olio di hipericon è magistrale, & quello che si osserua quasi da tutti generalmente.

ralmente. Sono alcuni, che spremono la seconda volta ancora l'hipericone, e meschiano con la medesima spremitura la termentina, l'olio, & il zaffrano, e chiusi in vna boccia, ò altro vase, gli bollono à bagno di maria fino al consummare del vino, aprendo in vltimo la boccia, acciochе ne suapori fuori l'humidità. Altri fanno questo olio di fiori di hipericon, & olio commune chiusi in vase di vetro, & posti al sole per alcun tempo. Altri si, come descriue vno auttore Francese, lo preparano di vna buona manciata à d'hipericō, di olio commune libre due, di songia porcina libra vna, di termentina onze tre, di zaffrano trino dramma vna, chiudendo ogni cosa in vn vase, & sia propriamente vno fiasco scoperto, ilquale sepeliscono nel letame, doue percuota il Sole per spatio di vno anno, & trattolo poi fuori, & colatolo dicono essere olio simile al balsamo, & potere sanare ogni ferita in termine di ventiquattro hore, tolerandolo nell'vngersene quanto si puo più caldo. Altri molto eccellente lo compongono, & lo chiamano composito. Togliono d'olio antico libre otto, di vino bianco generoso libre due, di cime d'hipericon manipoli otto, i quali soppestati, che s'habbiano benissimo, si chiudono in vna boccia di vetro per due giorni, & poi si cuocono à doppio vase, & si fa spremitura, nellaqual mettono altre nuoue cime di hipericon, come è detto, reiterando cosi fino à tre volte, facendo in vltimo colatura, nellaqual per ciascuna libra che ella sia, mettono di termentina chiarissima onze dodeci, d'olio d'auezzo onze sei, di dittamo, gentiana, tormentilla, calamo aromatico, carlina, & cardo santo per ciascuno dramme quattro: di lombrici lauati in bono vino più volte onze quattro, & pistato ogni cosa che sia da pestare: fanno vna permistione, & l'insolano per quaranta, ò più giorni, & poscia colatolo lo seruano ben chiuso.

Olio di lombrici terrestri.

L'olio di lombrici terrestri è ottimo à gl'affetti de nerui, gli conforta, e consolida le sue ferite, mitiga le sue doglie, & cosi de le gionture, & de l'altre parti neruose. Gioua al dolore delle gotte calde, & à quello delli denti istillato nella contraria orecchia. La maniera di farlo e questa. Togliousi di vermi terrestri lauati con vino nero potente lib. meza. D'olio commune libre due, di vino libra meza, si meschiano insieme, & si fanno bollire à doppio vase fino al consummare del vino, poi si cola l'olio, & seruasi, & è molto eccellente.

Osseruatione nell'olio di lombrici terrestri.

Questa descrittione d'olio di lombrici terrestri, che osseruano la più parte de gli Speciali, è quella, che descriuono molti auttori, quantunque quasi tutti con due onze solamente di vino, quantità per certo non sufficiente alle due libre dell'olio con li vermi, si come noi più volte componendo ci ha fatto conoscere l'isperientia. Deuesi per ogni modo cuocere à doppio vase, & non in vno semplice, come pare che lo facciano molti per pigritia: & questo farassi per cagione, che non s'habbino da brugiare, & arristore i vermi, & perdere l'olio la virtù, & il migliore humore. Fanno alcuni de chirugici olio di lombrici, facendone bollire d'essi quella quantità, che gli pare, dopo l'hauerli ben lauati con buon vino in vn fiasco, ò boccia di vetro soli senz'altro liquore longamente, & tanto, che si conuertiscano in liquor molle, & tenace: ilqual poscia da se solo, & con altri medicinali l'adoprano vtilmente nelle ferite de' nerui, & de l'intestina. Altri nel primo modo tolgono in luogo dell'olio commune olio costino, ouero di giglio, ò volpino, & operano come è detto.

Olio di Scorpione di Mesue.

L'olio di scorpione frange le pietre nelle reni, nella vesica, & le caccia fuori. Prouoca l'orina vntosene il petenecchio, & fa questo più prestamẽte tragitatolo con la siringa nella verga. Fassi così. Piglianſi ſcorpioni venti, ò più, ò meno, ſecondo che è la loro grandezza: d'oglio d'amandole amare libre due, ſi chiudono inſieme in vaſo di vetro, & s'inſolano, per vn meſe, ouero ſi prende d'ariſtolochia rotonda, gentiana, cipero, et ſcorze di radici di cappari per ciaſcun onza vna, di olio di amandole amare libre vna, e meza. S'inſola ogni coſa in vaſe di vetro bene atturato per venti giorni, poi vi s'affogano dentro da dieci, à quindeci ſcorpioni, & chiuſo la bocca del vaſe ſi laſcia al Sole per vn meſe. Poi ſi cola, & è mirabile all'infermo quando vſcendo del bagno, ſe n'vnge ſpeſſo nel modo detto, & ſi getta nella verga per i meati orinari.

Oſſeruatione ne gli olij di ſcorpione.

Di queſti due olij di ſcorpioni ſono alcuni, che oßeruano il primo, & alcuni altri il ſecondo, ilquale dicono eſſere più efficace. Sono anchora di quelli, che attribuiſcono à queſto vltimo facoltà, e valore ne caſi di peſte, & al veleno. Scriue il Braſauola nel riferire queſt'olio col ſuo Speciale antico hauere il Duca di Ferrara nel ſuo archiuio vn'olio di ſcorpione contro à veleno, & à peſtilentia tanto eccellente, che ha potuto con eßo liberare da cento e trenta matrone auelenate, & altre perſone: ma non ne ſcriue però la compoſitione, laſciandola per ſecreto appreſſo il Duca. Ma il Matthiolo liberaliſſimo lo ſcriue integramente nel diſcorſo ſuo vniuerſale nel prologo ſopra à tutti i veleni di Dioſcoride. Il quale tanto dice egli eßere valoroſo, che è mirabiliſſimo, & in pregio quanto il balſamo. La deſcrittione non anchora à integra ſodisfattione d'ogn'vno, & à ricchezza dell'oſſeruatione noſtra, qui eſponeremmo, quantunque poteſſe baſtare lo hauerne fatto mentione egli, potendola hauere ciaſcuno dal predetto Matthiolo nel luogo moſtrato. Prendonſi (dice egli) nel principio di Maggio di olio commune vecchio di cento anni, & ſe non di tanto tempo, almeno del più antico, che ſi poſſa hauere, libre tre: di hipericon freſco in herba manipoli tre, metteſi l'olio in una boccia di uetro di tant'altra capacità, & infondeſeli dentro lo hipericon alquanto prima peſto. Et chiudaſi il uaſe, & mettaſi mezo ſepolto nell'arena ſottiliſſima, doue tutto il giorno ui poſſa il Sole, & ſtatoui coſi da dieci, ò dodeci dì, ſi ponga nel bagno maria per un dì naturale, & ſpremeſi poi l'olio dall'herba. Ilche fatto ſi toglie di hipericon, camedrio, calamento, & cardo ſanto per ciaſcuno manipolo uno, ſi peſta, s'infonde, & ſi mette nel bagno per tre giorni continui. Si tira dipoi fuora, & come è ſtato detto, ſi cola, & ſpremeſi. Si prendono appreßo tre manipoli di hipericon in fiore, netto da fuſti, & peſto ſi infonde nello olio già detto per tre altri giorni continui, & ſi ripone nel bagno medeſimo. Poi ſi caua, & ſpremeſi come prima, & coſi procedaſi reiterando le infuſioni delli fiori, tre ò quattro uolte, fin à tanto, che l'olio prenda colore roſſo ſimili al ſangue. Et ciò fatto ſi togliono dalla ſommità dell'hipericon già ſfiorite quelle granella uerdi ſimili à grani di orzo, à cui dentro è il ſeme, manipoli tre, & ſi peſtano, & ſi ſpruzzano alquanto con uino bianco, & ſi infondono nell'olio predetto, & ſi mettono al Sole nel uaſe conſueto ſepolto nell'arena per otto giorni continui, dipoi ſi ripone nel bagno per tre dì. Poſcia ſi cola, & ſpreme nel modo medeſimo, reiterando con queſto

ſeme tre,

seme tre, ouero quattro infusioni simili, fino à tanto, che diuenga l'olio di colore di sangue scuro. Fatto questo si toglie di scordione fresco, calamento, centaurea minore, cardo santo, berbena, & ditamo cretense per ciascuno manipolo mezo. Si pesta, si infonde, & si mette al bagno per due giorni continui. Poscia si cola, & si spreme come dicemmo. Piglianſi poi di zedoaria, radici di dittamo bianco, di gentiana, & termentilla, & d'aristolochia rotonda per ciascuno dramme tre, di scordeon fresco manipolo vno, si pesta, si infonde, & si mette nel bagno per tre giorni continui. Alla fine si cola, & si spreme, & di nuouo vi si infondono storace calamita, belzoino, che chiamano i Greci laserpitio, per ciascuno dramme sei: di bacche di ginepro dramme quattro: di nigella dramme tre: di cassia odorata dramme otto: di sandali bianchi dramme quattro: di squinantho, & cipero per ciascuno dramma vna, e meza: si pesta, si infonde, & si pone al bagno per tre giorni continui: si cola poi, & spremesi secondo l'ordine detto. Habbiansi poi trecento scorpioni viui, colti i giorni caniculari, & mettansi in vna boccia di vetro sopra la cenere calda, & come si veggiono pel caldo sudare, & stizzarsi, si fonde à loro sopra tutto l'olio già detto caldo: ma non però tanto, che ne creppi il vase, & chiudasi subito la bocca di quello; & mettesi nel bagno per tre giorni continui. Poscia si cola, si spreme, & gettansi via gli scorpioni già cotti. Et infondansi nell'olio di reubarbaro eletto, mirrha commune, & aloe hepatico per ciascuno dramme tre, di spigo nardo dramme due: di zaffrano dramma vna, di Theriaca, & Mitridato eletti per ciascuno dramme quattro, si pesta, si infonde, & si mette al bagno per tre giorni, poi senza colarlo altrimenti si serba, del qual vntosene di fuori i polsi più apparenti, come sono quelli delle tempie, delle mani, delli piedi, & parimente la regione del cuore, reiterando le vntioni di tre hore, in tre hore. Si assicura, si libera da tutti i veleni tolti per bocca, che non sieno corrosiui, & similmente da i morsi delle vipere, de gli aspidi, & da qual si voglia altro animale velenoso. Et è salutifero ne i casi di peste, & nel preseruarsi da quella, & è nelle petecchie, & vermi de fanciulli efficacissimo.

Olio volpino di Mesue.

L'olio volpino è nobile, & vltimo medicamento à gli effetti della artetica, de la podagra, & al dolore del dosso, & delle reni. Et è contro à le passioni frigide de i nerui, delle gionture, & allo spasmo di riempimento. Hora si piglia vna volpe integra sventrata, & netta delle interiora, e si cuoce in due sestarij di acqua di fonte, e acqua di mare per ciascuno, d'olio antico, e chiaro sestari tre e mezo, di sale onze tre, fino alla consumatione della acqua. A cui poi sopra si fonde di anetho in herba, & thimo, che chiamano hyssopo alcuni, libra una per ciascuno, di acqua dolce c'habbia decotte delle dette herbe, vno pugno per ciascuno, & come primo si cuoce, fino al consumar della acqua, e si vsa poi, che è mirabile. Et quando si cuoce anchora la volpe senza l'olio in più quantità di acqua dolce, & salsa con le medesime herbe, & che poi lauando si aministra nel bagno, è certamente ne detti affetti lauacro efficace. Et tanto deue essere lunga la cottura della volpe, che la carne si disfaccia, ne si attenga alle ossa, & si dissolua ogni parte, & membro dalla integrità.

Osseruatione nell'olio volpino.

Si fa hoggidì questo olio quasi da tutti communemente di vna volpe integra scorticata, & vuota delle interiora, cuocendola con acqua, ma con più sale assai di quello, che

lo, che è detto nella descrittione, & questo per essere in parte, doue non si possa hauere la marina: non si serua dipoi ordine à la misura de l'olio commune, che vi meschiano che in tanta quantità ve ne mettono, che spremuta poi la volpe, cotta che sia, ne cauano da dieci à dodeci libre di liquori. Altri che sono nel comporlo più diligenti, seruano ordine, & misura à tutte le cose, & fanno l'olio con questa arte. Cercano di hauere vna volpe nel tempo delle vendemie; perche sono in quella stagione più grasse, che fra tutto'l rimanente dell'anno, & manco patiscono anchora. Et poi, che la hanno scorticata, la tagliano in più parti, & di modo, che tutte l'ossa sono fraccassate, accioche la loro medolla faccia con lo olio corpo, & sostanza. La mettono poi così rotta dentro d'vna olla di terra posta in vn caldaio di acqua bollente, à cui sopra vi fondono tre sestari, detti tre chist da Mesue, d'olio commune: di acqua dolce, & acqua salsa per ciascuna due sestari, & anco più se bisogna. Di anetho, & thimo per ciascuno libra vna, ouero anethi, thimo saluia, rosmarino, & hissopo tanto per ciascuno, che tutti assumano à libre due. Et in caso, che non habbiano l'acqua salsa di mare, souengono la compositione con quella di fonte (come poco fa dicemmo) dandole la salsitudine con onze due di sale per ciascuna libra, che sia stata l'acqua. Et cotta ben la volpe, & diuenuta disfatta, & consumata l'acqua, spremono, & cogliono l'olio. E openione di molti, con gli quali noi anchora parendoci buona la loro ragione ci adheriamo, che nel fare questo olio non si habbia à scorticare altrimenti la volpe, per essere la istessa pelle caldissima di natura, & hauendo assai parti in lei ottime, grasse, & atte à liquefarsi, che in vero se ne conosce poi l'olio più eccellente. Ma deuesi però lasciando la volpe con la pelle, farne elettione d'vna giouanetta: ouero s'è di tempo, accrescere nella compositione l'olio, l'acque, & le herbe à giusta portione. Credono alcuni, ch'ottima cosa saria, quando nel fare questo olio, la volpe fosse viua, indotti costoro forse dalle parole dell'Egineta, che lor fa così à vedere tratti là nel settimo suo, doue parlando della volpe dice, che l'olio nelquale sia bollita, & cotta vna volpe integra viuente, ouero morta (che questo anco vi aggiunge) è valoroso, &c. Ma riuocato questo da sauij, fanno conoscere, che il cuocerla morta è assai migliore modo, & che non tanto vi richieda à torno opera di fastidio: ne quantità tanta d'olio, che à soffocare la volpe viua sia souerchia, onde poi ne habbia ad esser l'olio impotente: ne manco v'occorre, che bogliono con l'olio gli putridi, & fecciosi escrementi della volpe.

Olio di rane di Mesue.

L'olio di rane conferisce à dolori artetici, alle podagre calde, & alle gionture. Mitiga vngendosi la fronte, & le tempie, l'incendio delle febri ardenti, & concilia'l sonno. Si fa così: si toglie circa libra meza di rane acquatiche, si chiudono in vn vase vitriato con mezo sestario di olio sesamino, & cuocono la dissolutione di esse rane, & colasi l'olio, & vsasi.

Osseruatione nell'olio di rane.

Che quest'olio di rane possa rifreddare, è in dubio appresso de prudenti per cagione dell'olio di sisamo, ilqual è caldo di natura fino al grado secondo, & auanza assai la frigidezza delle rane. Vogliono i sopradetti sauij, & altri molto esperti, & l'osseruiamo noi anchora, che si faccia questo olio à più sua perfettione, ò con olio omphacino, ò col violato, ò col nenufarino, & con quella sorte anco di rane, se sia possibile ad

hauer

hauerle, che chiamano i latini rubete. Et sono quelle propriamente tenute, mentre cicalano, & stridono su gli arbori annunciatrici di pioggia.

Olio di formiche.

L'olio di formiche conforta il coito. Onde à farlo si chiudono quelle formiche alate, che si vogliono in vase di vetro, con tanto olio commune sopra, che basti, & si lasciano al Sole per quaranta giorni, & propriamente nel tempo de l'estate, & diuenute macere, si cola l'olio, & vsasi vngendosi il cordone, & le altre parti circonuicine, & fa effetto miracoloso.

Olio di giglio composito.

Piglianſi dodici oncie di foglie di giglio, vna per sorte di mastice, di calamo aromatico, di costo, di carpobalsamo, meza per specie di garoffani, di eletto cinnamomo, & tre dramme di zaffrano, tutte queste cose, eccetto le foglie di giglio, infondansi in tanta acqua che basti, nella quale lascinsi vn dì, & vna notte: quindi bollano alquanto, poscia vi si getta sopra due lib. di olio sesamino, ò di olio di oliue mature. Ponganſi tutte queste cose in vn vaso di vetro al Sole con le foglie de gigli, oue stiano quaranta giorni, poi colasi, & riseruasi.

Osseruatione.

Non è questo olio molto in vso, è vtile molto ad affrettare il parto.

Olio di melliloto.

Componsi questo olio nel medesimo modo, che quello di camomilla, & etiandio fa le medesime operationi.

Olio di pomi di mandragora.

Tolganſi di succo di pomi ben maturi di mandragora, & di olio sesamino ana parte vguali. Coquansi in vn vaso doppio tanto, che il succo consumi. Quindi colasi, & riponsi in alcun vaso con tanta quantità di succo di pomi di mandragora, che sia la quarta parte de l'olio, & vsasi.

Olio di enula.

Piglianſi di radici di enula peste, & di succo di quelle, & di olio sisamino ana parti vguali, & di vino odorifero meza parte, & facciase nel medesimo modo, nel qual si fa il mirtino.

Olio di cinnamomo.

Si fa l'olio di cinnamomo, come quello di enula. Et ha le medesime virtù.

Olio di storace.

Tolganſi dodici oncie di olio sisamino, & tre di storace, & componganſi con quello ordine, che si fa quello di mastice, quindi colasi, & vsasi.

Osseruatione.

Ne ha etiandio Auicenna vna descrittione, laquale è come questa, & non è molto in vso.

Olio ciprino.

Piglianſi quattr'oncie di fiori alchanna, & dieci di olio antico, & facciasi nel medesimo modo, che quello di rose. Ma se per caso non vi fussero i fiori, si togliono le frondi, & due volte si fa la decottione, aggiungendoui alquanto di vino.

Olio di Mezereon.

Tolganſi quattr'oncie di foglie di mezereon, & infondanſi in vna libra di acqua dolce,

dolce, nella quale lasciansi vn giorno, & vna notte. Quindi vi si gitta sopra sei oncie di dolce latte, & fresco, & sette di olio sisamino. (oquasi tanto, che il latte, & l'acqua si consumi. Quindi colasi, & seruasi.

Olio di thimo.

Piglansi quattr'oncie di hissopo, vna & meza di gengeuo, quattro di succo di sommità di thimo, quattordeci di olio di sesamo, & tanta acqua, quanta fa bisogno. Le quali cose insieme si coquano finche sia consumata l'acqua. Fassi anco cosi. Si togliono due libre di olio di sesamo, due di succo di thimo, & due di latte di vacca fresco, cinque oncie di penetti, & dodeci dramme di gengeuo bianco. Coquansi finche sia consumato il succo, & il latte.

Osseruatione.

Questo olio di thimo descriue Mesue, & ha tutte le virtù, che ha il thimo.

Olio di cocumeri asinini.

L'olio di cocumeri asinini si compone cosi. Si cuoce in meza libra di succo di cocumeri asinini maturi con altro tanto olio di sesamo, finche sia consumato il succo, & si vsa. Fassi anchora cosi. Si togliono sei oncie di succo di radici di cocumeri asinini, & altre tanto di radici trite, & con vna libra di olio di sesamo si cuocono nella maniera descritta, & seruasi.

Osseruatione.

I cocumeri asinini all'hor son maturi, quando giallegiano. Traggasi il succo con destrezza senza espremerli. Questo succo si secca come la scammonea, & l'aloe.

Olio di naranzi.

Trouansi dodeci naranze, che più giorni siano state raccolte, & quelle intiere pongansi in vn vaso di terra vitriato, con due libre, & più se bisogno sarà, di olio di oliua, ò di sesamo, & vna di acqua commune, & vna di acqua marina, & insieme si facciano bollire, finche sia consumata l'acqua. Di poi vi si aggiunga vna libra & meza di purissima acqua commune, & vna onza de penetti bianchi, & vn'altra volta si faccia bollire finche sia consumata l'acqua. Questo si adopera nelle beuande, & ne cibi, & nelle viuande di farina.

Olio di vipere.

Trouansi due libre in circa di serpi negre intiere, & sopra vi si ponga tanta quantità di olio sesamo, che basti. Acconciansi in vase di terra vitriato, ilqual habbia la bocca stretta, la qual però ben si debbe chiudere. Poi à lento fuoco far bollire, fin che le biscie tutte si dissoluano, poscia si lasci infrigidire, & si serbi in vase di vetro. Vsasi linendo con vna penna i luochi leprosi, & pieni di rogna.

Olio di frassino.

Fassi l'olio di frassino nella guisa, che si fa quello di ginepro, & è ottimo à la milza inferma, vngendo.

Olio di gagate ouer di agata.

Quest'olio si puo fare come quello di ginepro, & come etiandio ne insegna Mesue.

Olio di balsamo artificiale scritto da Pietro d'Abano.

Prendansi due dramme per specie di mirrha eletta, di aloe hepatico, di spico nardo, di sangue di drago, di incenso, di mumia, di opoponago, di bdellio, di armoniaco, di sarcocolla, di zaffrano, di mastice, di gõma arabica, & di storace liquida: due drã.

Q   & meza

& meza di laudano eletto, & due di castore secco, meza di muschio, & tanta termentina, quanto pesano tutte le predette cose, le quali poluerizate, si debbono mescolare con quella, & posto ogni cosa in vn lambico diligentemente trarne l'olio, ilquale ha le medesime virtù, che il balsamo naturale.

Olio di balsamo di Bartolomeo Montagnana.

Pigliasi vna libra di termentina, meza di gomma elemi, quattro oncie d'incenso bianco, & quattro di bacche di lauro: vna per specie di mastice, galanga, garofani, & cinnamomo, zedoaria, noce muscata, & cubebe, & legno aloe ben tutti poluerizati. Misti insieme si pongono à distillare prima à lento fuoco, & prima n'vscirà acqua, laqual chiamasi acqua di balsamo: la quale à poco, à poco mutandosi di virtù, & di colore, alla fine verrà il balsamo elettissimo, il qual quanto più sarà distillato, tanto più sarà efficace. Seruasi in vn vase ben chiuso.

Olio di balsamo di Guiglielmo Piacentino.

Trouisi mez'oncia per specie di mirrha, di carpobalsamo, & di noce indiana: due dramme d'hipericon, le quali cose pestansi alquanto, & si incorporino con cinque oncie di olio, ouero termentina, & poi vi si aggiungono cinque grani di muschio, tre di ambra, & vna oncia di olio de lateribus. Si distilla, & stillato si puo porre in iscambio di balsamo.

Olio frigidissimo verde di Nicolò.

Prendansi tre libre di olio commune bianco, ouer lauato, tre oncie per specie di cime di rubo tenere, di frondi di uiole, di uermiculare, di ombilico di venere, di sempreuiua, di solatro, di foglie di papauero, di iusquiamo, di mandragora, di cardo benedetto, di portulaca, di lattuca, & di bardana. Tutte queste cose pestansi insieme, & nel detto olio pongansi per tre giorni: quindi pongansi al fuoco, & bollano tanto, che diuenga spesso. Quindi colansi con vn panno, & bene spremansi. Poscia di nuouo mettansi in un uase stagnato nel qual bollano fin che i succhi siano consumati. Poi leuansi dal fuoco, & facciasi riposare, et quello che sopra vi noterà, raccolgasi, et usasi.

Osseruatione.

Non è questo olio molto in vso, & chiamasi frigidissimo verde; percioche è composto di herbe verdi, & fredde.

Olio di fien greco scritto da Rasis nel trattato.

Pigliasi vna libra di fien greco, otto di elaterio, due di cipero, & vna di calamo aromatico. Pongansi in tanto olio che basti, nel qual stiano dieci giorni, & ogni giorno si mescola alquanto, quindi spremasi l'olio, & seruasi.

Osseruatione.

Tale olio non è molto vsato, & ne ha Dioscoride vn'altra descrittione, ma dissimile da questa.

Olio di Oleandro.

Trouisi vna libra di succo di oleandro, meza di rose, & due di olio omphacino. Coquansi tanto, che se consumi il succo, quindi colasi, & ripongasi.

Osseruatione.

Vale quest'olio molto alla scabie, ma non è molto in vso.

Olio di vsnea.

Prendansi dieci sestarij di vsnea, dieci dramme di costo, tre per sorte di cassia lignea, &

gnea, & di calamo aromatico, due di melissa, cinque di storace calamita, & vna & meza di olio di mirto. Pestansi & infondansi in aceto, nel quale vi stiano tre giorni continui, quindi cuocansi con l'olio, finche l'aceto sia consumato, poi colansi, & riponganfi.

Osseruatione.

E scritto questo olio da Auic. nel suo antidotario, & non è in vso.

Olio di staphisagria.

Togliasi vn'oncia & meza di staphisagria, & coquasi in succo di ruta, ò in acqua di fenocchio, quindi vi si aggiungano sei oncie, ouer vna libra di olio laurino, ò nardino, coquansi sino alla consumatione della quarta parte. Poi colasi, & vsasi.

Osseruatione.

Racconta questo olio Ioanni Anglico nel Cap. della cura del suono delle orecchie, & non è in vso molto.

Olio di Laudano.

Prendasi vn'oncia di laudano, & vna libra di olio laurino, mescolansi bene insieme.

Osseruatione.

Narra etiandio questa descrittione Giouan Anglico nel 5. Cap. doue racconta il modo di lauar l'olio. Conforta il stomaco, & non lascia cadere i capelli. Lo descriue similmente nel Cap. della lepra.

Olio di Calcina.

Pigliasi vn pezzo di calcina viua, & infondasi in olio commune, nel quale estinguasi, & reducasi in poluere. Quindi pongasi in lembico di vetro, & distillasi, & n'vscirà olio, ilqual chiamasi olio di calcina.

Osseruatione.

Scriue questo olio Leonardo de Preda palea nel cap. de gli olij corrotti, & non è troppo vsato.

Olio muscato, ò muscellino.

Tolgasi vndeci libre di olio commune, tre di acqua, vn'oncia & meza per sorte di folio, di spica, di costo, & di mastice: sei dramme per specie di storace calamita, di zaffrano, di mirrha, di cassia lignea, & di legno balsamo: quattro per sorte di garoffani, di carpobalsamo, & di bdellio, & due dramme di noce indica, tutte queste cose pestansi grossamente, & bollano sino alla consumatione dell'acqua, quindi collasi, & ripongasi.

Ordine terzo del gli olij, che si ricolgono per Emmanatione.

Opobalsamo.

L'opobalsamo, che balsamo viene anco detto dal nome de l'istesso arbore, è liquore vntuoso, & pregiatissimo. Si coglie dal tronco dell'arbore ferendolo ne giorni caniculari con graffi di ferro fatti à guisa di vngia, da le cui piaghe ne stilla egli fuora: ma non però in molta quantità, à guisa di lagrima, ilquale così raccolto si serua accuratamente.

Osseruatione nell'olio di balsamo.

Ha Mesue questo liquore nel trattato, & numero de gli olij, et chiamanlo pro-

priamente olio di balsamo. La maniera di farlo dimostra egli à tre modi l'vna; che si traggia pure da l'arbore istesso, com'è detto scarificandolo ne l'estate. Il secondo cuocere i sarmenti di esso balsamo in pura acqua ne la primauera, hauendoli tritati ben prima, & fattane poi forte espremitura, chiamasi quella (essendo vntosa) olio di balsamo. Il terzo è di tritare essi surcoli del balsamo, & porgli al Sole per quaranta dì in olio vecchio, & dipoi cuocerli à doppio vaso, reiterando due altre uolte la insolatione, la permutatione, & bollitione di noui surcoli. I quali modi auenga che sieno fattibili, sono nondimeno dimessi, per la impossibilità, che è d'hauere il balsamo hoggidì sì raro al mondo: si che altra notitia non se n'ha, fuori che in scritto, perche è auenuto, & auuiene tutto il dì, che molti Medici vedendosi priui di questo pretiosissimo liquore, si sono ingegnati di farne con arte in tutte le facoltà equiualente al naturale. Et di questi Pietro Apponense ne l'additione su Mesue ne le ontioni ha il suo à questo modo.

Che si prendano di mirrha eletta, aloe hepatico, spigo nardo, sangue di drago, incenso, mumia, opoponago, bdellio, armoniaco, serapino, carpobalsamo, croco, mastice, gomma arabica, & storace liquido, per ciascono dram. 2. di laudano eletto, ouero castore dramme due e meza: di musco dramma meza: di termentina tanto, che sia al peso di tutte le cose. Tritasi, ciò ch'è da tritare, et meschiatele tutte con la termentina, si lembica ingegniosamente, & l'arte è come l'acqua rosata. Vogliono i Reuerendi di Araceli (benche malamente) che le dramme de semplici sieno oncie. Bartolomeo Montagnana scriue il suo balsamo, ne l'antidotario nel cap. I. de gli vnguenti con questa compositione, che si tolga di termẽtina lib. I. di incenso bianco onze 4. di gomma elemi onze sei: di bacche di lauro onze 5. di mastice, galanga, garoffani, cinnamomo, cubebe, zedoaria, noci moscate, & legno aloe per ciascuno on. I. Si meschia ogni cosa insieme, & si distilla primamente con lento fuoco. La prima vscita è detta acqua di balsamo. Si accresce poi il fuoco, & ricogliasi l'altra acqua, & cosi si fa la terza volta, & tanto che venga il liquore simile al balsamo in ogni operatione. Guglielmo da Saliceto Piacentino nella quinta sua pratica nel capitolo de gli olij scriue cosi il suo balsamo. Si piglia di mirrha eletta, carpobalsamo. Et noci d'India per ciascuno onza meza, di hipericon due dramme, tritate ogni cosa grossamente si meschiano con onze cinque d'olio antico, & onza vna e meza di largato (questo è termentina) aggiuntoui in fine di muschio grani cinque, di ambra grani tre, di olio di Filosofi oncia vna, & si lembicano tutti insieme, come è detto, accuratamente. Altri laudano molto appresso à questi balsami quello anchora fatto con libra vna di olio uecchio, di mirrha, opopanago, bdellio, armoniaco, serapino, gomma arabica, traganto, incenso, aloe, legno balsamo, carpobalsamo, noci indiane, macis, & hipericon per ciascuno onza vna: di maroni non tocchi da l'acqua et estinti in puro olio onze tre, dì terebentina chiara libra meza. Fassi di ogni cosa permistione, trite che si habbiano, & si lembicano al modo detto, & questo dicono valere à marauiglia ne difetti della pietra, & in appianare le durezze, & nettare le cicatrici. Altri liquori anchora di virtù somiglianti al balsamo si leggono in molti altri auttori, che per non osseruarsi, lasciamo di dirli, & per fuggire anco la lunghezza del scriuere. Mostraremo ne l'essercitatione nel luogo del Quid pro quo, qual cosa si potrà in cambio del vero balsamo vsare ragioneuolmente.

Olio di abezzo.

L'olio di abezzo è incarnatiuo, mondificatiuo, consolidatiuo, & resolutiuo. Caccia tolto per bocca le ventosità, conferisce al dolore de fianchi, à quello de le gionture. Mondifica le reni da le renelle, & prohibisce, che non vi si generino. Consolida sicuramente ogni ferita, & quelle massimamente de la testa. Si raccoglie su'l tronco, & su i rami de l'abieto tra scorza & scorza dentro à certe vesiche gonfie, & piene di esso liquore. Ilquale raccolto è chiaro, trasparente, odorato, & è somigliante à la ragia del larice: si fa poi inuecchiandosi giallo, & si indurisce alquanto.

Olio petroleo.

Olio petroleo, ouero di sasso, (che cosi in questi due nomi è detto pel suo nascere, ch'ei fa sopra all'acque di alcune fonti di miniera petrose, & allo stillare giù da que monti, che lo producono, sassosi) è di natura fortemente caldo sino al terzo ordine, e secco fino al quarto. Onde scalda, & secca, risolue, & consuma, salda, & penetra, digerisce, mollifica, & attrage, conferisce alla epilepsia, alla paralisia, alle vertigini, alla obliuione, & stupore. Gioua alla milza, alle reni, alla matrice, alla vesica, & al dolore frigido de nerui, & di ogni parte neruosa. Il bianco, & il flauo si elleggono per i migliori, & più ottimi, & il nero si danna.

Quarto, & vltimo ordine de gli olij, che con l'arte, & valore del fuoco si fanno à diuersi modi per resolutione, & destillatione.

Olio di tuorli di vuoua.

L'olio di tuorli di vuoua è di operatione certissima, & sperimentata ne difetti della pelle, ammorbida la sua ruuidezza, la mondifica dalle cicatrici, & altre macchie. Valle alle volatiche, alle impetigini, & serpigine, che sono queste due sorti di rogna. Gioua alle fenditure delle labbia, delle polpe, delle mani, delli piedi, & del sedere. E vtile à gli abbruciati. Fa che nascono i capelli, separa le parti contuse da le sane del pannicolo del ceruello, & conferisce al dolore de le vlcere, de le gionture, & de luoghi neruosi, & a i dolori de l'vlcere, de le orecchie, & à tutte l'altre, e fistole maligne. Si compone in questo modo. Si prendono di tuorli d'vuoua cotti in pura acqua per numero venti, ò quanto si vuole, & si pestano nel mortaio ottimamente, ouero si tritano ne la cacciola di rame, ne laquale sopra al fuoco si fanno arrostire, mescolandoli tuttauia con vna spatola fino à tanto, che si lieuano con spuma dal fondo de la cacciola. Poscia si mettono in vno caneuazzo bagnato, & dipoi scinto, & spremesi l'olio al torcolo.

Osseruatione nell'olio di tuorli di vuoua.

Questo olio di tuorli di vuoua è che osseruano quasi tutti i dispensatori. Alcuni indurìscono l'vuoua sotto le braggia, & trattone il tuorlo, ne cauano, come è detto, l'olio. Altri cosi crudi gli arrostiscono in vna sartagine di rame, ò di terra, & ne spremono l'olio, & pare, che à questo modo n'esca in più abondanza. Altri lo tranno per boccia con l'arte del fuoco. Alcuni ne difetti de le macchie, & cicatrici fanno vna massa di tuorli, e polui di cose, che astergono, & scaldatili insieme, ne spremono l'olio. Altri à questo effetto meschiano con l'olio tratto da i tuorli semplicemente

liquori, che chiamano di balsamo, arteficiali, ad eguale portione, & le operano caldo con felicissimo successo: & perche suole essere ad alcuni spiaceuole, & graue di odore, lo compongono poscia che è fatto, con ottimo muschio, & ambra eletta.

Olio di frumento di Mesue.

L'olio di frumento sana la ruuidezza, & asprezza de la pelle, le volatiche, le fistole, & crepature causate da frigidità, & siccità. Spremasi il grano fra due lamini, ouero piastre di ferro affocate mediocremente, & ritogliasi l'olio, ouero si destilla per boccia al modo di quello de' Filosofi, & serbasi.

Osseruatione nell'olio di frumento.

Questi due modi di fare l'olio di grano sono detti da Mes. & sono chiarissimi, quantunque non si osseruino; percioche più laudasi questo olio fatto per discensorio con due pignate, nel modo che qui sotto diremmo di quello di ginepro. Le due piastre di ferro possono essere vna di quelle forme, con cui si fanno le cialde, & sono attissime per i loro manichi à chiudersi & aprirsi.

Olio di ginepro.

L'olio di ginepro emenda le infettationi de la pelle, & strugge oltre modo l'impetigine, & serpigine. Gioua più che altro all'inuentioni de le gambe, che chiamano molti mal morta, & al cancro, & à le volatiche; & à le ferite maluagie, & à tutti gli altri dolori del corpo causati da humori frigidi, come spasmo, paralisia, tortura, & simili: leua tenuto in bocca la doglia de i denti nata da frigidità di catarrho. Et è ne tempi di peste di tanto vtile, & valore, che vntisene i polsi, le nare, e le tempie preselua da la peste contagiosa. Il modo di farlo è il seguente. Si prendono due vasi di terra bene inuetriati, & fatti di modo, che posto l'vno contro à l'altro, si basciano le bocche, & s'incastrono insieme benissimo, si mette quel più largo in vna fossa fatta ne la terra, con vna piastra di ferro sopra sottile, & pertugiata, minutamente. Poi si empie di legno di ginepro l'altro vaso, tagliato in minutissime scheggie, con la bocca à l'ingiù & s'incastra col vaso sotterrato, luttando benissimo di fuora quel di sopra pieno di legno con luto di sapientia. A cui attorno si fa poi vn pauimento di legne, ò di carbone, & vi s'accende il fuoco, & tanto vi si continua, che scenda giù nel vase vuoto il liquore de l'olio, ilquale poi si raccoglie, & vsasi nel purgare le sordezza dell'vlcere.

Osseruatione nell'olio di ginepro.

Quest'olio fatto di legno di ginepro per descensorio è quello, che scriuono quasi tutti gli Auttori, & il più osseruato anchora: benche molti altri siano, che laudano molto il trarlo per boccia chi misticamente. Si puo parimenti ad amendue i modi fare quello del legno guaico, detto volgarmente legno santo, adoperato da Medici ne tumori, & vlcere del male francesce. Et cosi anchora del legno frassino ottimo à gli affetti de la milza. Et di altri legni anchora grassi, & sucolenti, & di bacche, & di semi, si come fanno alcuni quello di pigne con i due vasi per discensione, tenuto nel mondificare la pelle molto eccellente, & quello di bacche d'edera dignissimo, & valoroso à la doglia artetica per causa frigida, & la paralisia, & simili.

Olio di termentina.

L'olio di termentina conferisce à l'infermità frigide de nerui, & à le doglie, & passioni de le giunture, & sana le ferite fatte di nuouo. Hora si toglie de la commune termentina detta in molte parti larigna, & largato anchora, la quātità, che si vuole, & met-

le, & mettesi vna retorta di vetro assai capace con alcune petrelle dentro, ò arena lauata, che lo soffondi il gonfiarsi, & lutatola col suo recipiente si lembica in fornello, ponendo essa boccia in uase semipieno di arena, ò cenere, & ricogliansi i tre liquori separatamente, che ne vsciranno. Il primo serà chiaro come acqua, il secondo di colore d'oro, il terzo fosco, & negro.

Olio di mirra.

L'olio di mirra mantiene la carne morbida, pastosa, e la fa lustra, & vaga, & leua le cicatrici. A farlo si alessano in pura acqua quella quantità, che si vuole d'uoua, & fatte dure si fendono pel lungo, & trassene il rosso, nel cui luogo si mette di buona mirra poluerata, & si legano con vn filo. Poscia si sospendono in luogo humido, & propriamente in vna cantina da vino, doue à poco à poco si raccoglie in vaso di vetro il liquore, che ne stilla.

Osseruatione nell'olio di mirra.

L'olio di mirra fatto à questo modo per humettatione, non è tenuto, ne preparato da Speciale alcuno. Lo costumano le donne solamente nella decoratione, & nell'abbellimẽto della loro pelle. Et già noi come hora ci ricordiamo, essendo in Roma in età pure giouanile, mostrassimo ad alcune gentildonne, che in vn loro tinello à basso della casa ci menarono à veder colare quest'olio giù da cerca venti vuoua fra due botte appesi ad vn legno, che per farne quantità maggiore, si poteua col modo medesimo cuocere dentro di vna vesica molti chiari d'voua rotti alquanto insieme, e gettatane la vesica, fenderne pel mezo le chiara, & incannarle di forma assai capace, & empire poi il vacuo di eletta mirra ben pesta, & procedere al loro modo.

Olio di tartaro.

L'olio di tartaro mondifica, & deruga la faccia, & la pelle, et leuane quelle macchie, che per melanconia sogliono auuenire dopo il parto, & temprato anco con acqua pluuiale, et bagnatine più fiate i capelli, gli biondisce. Vale anchora ad ogni scabia & impetigine, & alla manantia del capo. Hora cosi si fa. Tritasi quel tanto, che si vuole di tartaro bianco, x. dentro di vn vaso nuouo di terra si abbruscia in formace, ò in altro fuoco grande, sino à tanto che si scandisca, et prenda colore di aria, ouero fattane vna massa dentro di vna carta, ò in tela, si abbrugia sotto à viui carboni. Si mette poi cosi abbrugiato in luogo humido in vn sacchello di tela, acuto di forma, ò sopra di vn marmo polito, fatto in guisa con le sponde, che da vn lato solo ne coli l'olio, & tanto vi si lascia, che quasi tutto il tartaro si risolua, & scenda giù il liquore, ilquale si raccoglie, & serbasi in vase di vetro. Alcuni tolgon vna parte di tartaro nitro, & tanto altro salnitro, & meschiatigli insieme gli accendono, e brugiato il salnitro metton il tartaro in vna vesica, & postola in vna caldaia di bollente acqua, vi si dissolue subito in olio. Altri puramente lo lembicano à vetro, ch'vscitane la prima acqua, ne riesce poi la seconda in olio.

Osseruatione nell'olio di tartaro.

Questo olio di tortaro, ouero di greppola (che cosi chiamano alcuni il tartaro, & alcuni rasina di botte, e forse questo vltimo nome per radersi ella da quelle, dopo che postoui dentro il vino, vi si concrea lopidosa, per essere parte terrestre del vino, per lungo moto, & ebullitione di quello) è che si osserua, fatto però al primo modo. Et quantunque tenga, & habbia alquanto del mollitico ontuoso, è nondimeno più

tosto acqua agrissima, che olio. Et alcuni per farlo di colore più roßeggiante, togliono il tartaro dopo pesto che l'habbiano, & lo macerano in fortissimo aceto, & lo riuolgono in vna tela bagnata in acqua, & la circondano con stoppa, & lo cuocono sotto le bragia, & dopoi postolo ò sul marmo, ò nel sacchello ve lo lasciano tanto, che ne cada l'olio.

Olio di solfo.

L'olio di solfo è di virtù caustica. Vale al cancro, alle fistole, alle ferite antiche, all'vlcere del naso, della bocca, della gola, & doue sia bisogno di corrodere, & mortificare. Si fa egli à più modi. Però prendono alcuni di solfo purgato, & trito onze tre: di terrebentina tanto altro; di olio rosato libra vna, di vino odorato onze quattro, e bollono ogni cosa insieme fino al consumare del vino. Altri togliono solfo trito & farina di frumento per ciascuno eguale portione, & insieme gli lembicano à vetro. Altri tolgono solfo trito sottilmente, & lo meschiano con olio puro di oliua, e lo lembicano à boccia. Altri struggono il solfo, & insieme vi meschiano tanto altro matone pesto, & passatogli vna volta per boccia, meschiano esso liquore vscito col rimanente, & lo ripassano di nuouo. Altri prendono due parti di olio di seme di lino, & vna parte di solfo posto sottilmente, & meschiatigli insieme in vn vaso bene otturato sepelendolo nel letame per duè giorni, ricogliono poi lo olio diuenuto chiaro, & purgato. Altri abbrugiato il solfo con acqua di vita lẽbicano à vetro poi la sostanza rimasa. Altri (& questo come il primo olio di tartaro è acqua agrissima) abbrugiano il solfo, dal großo vapore, & fumo che manda, ne riccolgono con vn capello di vetro ò di terra il liquore, che su salendo vi si concreà attorno, & che poi all'acqua somiglieuole cadde giù in vn bacino, ò vaso di terra piatto: nel cui mezo dentro di vn vaso piccolo col capello di vetro accommodatamente ha da stare, & abbrugiare il solfo. Questo vltimo olio, è che osseruiamo noi, & è à ciò che di lui è detto, valoroso: & noi sappiamo di certo, che postè ne alcune goccie con pura acqua, e fregatisene con vna pezza i denti, li condisce mirabilmente, & assoda, & fortifica le gengiue, vogliono quasi la più parte, che nel fare à tutti i modi quest'olio, si tolga di quella fatta di solfo citrino, detto volgarmente solfo viuo.

Olio di philosophi di Mesue.

L'olio de' Filosofi, che anchora olio di sapientia, benedetto, diuino, santo, & di perfetto magisterio l'hanno molti altri chiamato: è olio, nelquale si sono concordati gli antichi, & hanno di lui verificato essere di occulte vtilitadi, & in molti effetti efficacissimo: scalda, e dißecca, penetra, digerisce, & consuma la superfluità, & materie scrementose: cõferisce all'apilepsia, à le vertigini, à la paralisia, gioua grandemente à la obliuione, et à l'infermità frigide de nerui, de ginocchi, de le gionture, & à la podagra, & al dolore del dosso, de le reni, de la milza, de la vesica, & de la matrice. Hassi questo olio di più fatte (quantunque sieno di due specie solamente) l'vno è naturale, che si raccoglie sopra à l'acqua d'alcune fonti minerali, delquale enne di tre maniere, cioè, il quasi bianco è il più ottimo: il rosso, e'l mezano, & il negro, & grosso è il peggiore: & in certe isole ancho del mare, dette Scopoli, si raccoglie, e chiamasi questo Naphta. L'altro è artificiale, & fassi con l'arte del fuoco à questo modo. Tritasi di que matoni che si hanno più antichi, & di terra roßegianti in picciole parti, & così rotti s'infuocano con fuoco di carbone, tanto che fatti ben rouenti roßeggiano,

giano, & s'estinguono cosi diuenuti, in olio di rosmarino, ò in olio puro chiaro, & antico, & insuppati bene de l'olio, si lasciano seccare. Poi si poluereggiano, & chiudono in vaso col capello lutato con loto alchimistico col suo recipiente, & si lembicano in vna fornace di bragie accese: & raccolto l'olio si serua, & s'amministra doue è necessario, & è poi tanto migliore, quanto più s'inuecchia, & si fa antico.

Osseruatione nell'olio de Philosophi.

E veramente dà credere, che nella specie prima di questo olio di Filosofi sia da cõnumerare ogni bitume, comprendendoui anchora l'olio petroleo, pure specie, si come bene fa conoscere Mesue nella descrittione di questo olio chiaramente, & Diosc. ancora nel capitolo de l'asphalto, del bitume, & à tutti gli altri di bontà anteposto, & più quando all'hora è ottimo che risplenda à guisa di porpora, & sia ponderoso, gagliardo di odore, e di natione giudaica, et nel capitol. similmẽte de la naphta liquore bitumoso, & è quello propriamente del lago di Babilonia, colquale la gran Regina Semiramis fece la famosa muraglia di detta Babilonia, auuenga che non s'indura, ne si condensa al modo de l'asphalto. Il secondo fatto per arte di fuoco non lo prepara speciale alcuno: ma solamente è fatto da alcuni alchimisti, osseruando essi più tosto nel farlo il modo, che scriue Rasis nel suo antidotario, & il seruitore Albucasì nel suo libro, che questo di Mesue, ch'in vece de' matoni antichi togliono de noui, non tocati anchora da l'acqua, che in questo essere assai più, & meglio s'insuppano d'olio, & gli spezzano in pezzuoli conueneuoli, & gl'infuocano più, & più volte, amorzandogli sempre in olio commune, gli tritano poi, & chiusigli in vna boccia ben lutata, & tanto capace, che la terza parte ne resti vuota, gli lembicano à fuoco ordinato, che sia poco nel principio, & si cresca poi di mano in mano. Il primo liquore che n'esce, è simile all'acqua. L'altro dipoi vien nero, & vntuoso, & questo è l'olio à cui danno gli Auttori tanta facoltà, che in virtù s'assomiglia al balsamo: & dicono potersi adoperare per quello, la cui complessione è calda, & di tanta sottilità, che vntosene l'un lato della mano, trapassa tosto da l'altro lato, & questo sia il fine de gli olij, che osseruano nelle speciarie gli speciali anchora che molti, & molti altri ne costumano con questo: magisterio coloro, che lembicano: si come quello de l'antimonio, di calce, di cera, di mele, di uitriolo, e simili, & quante essentie anchora, che tutti ottimamente descriue nel suo Thesauro Euonimo Tedesco, & che speriamo anchora, che scriuerà M. Pietro Andrea Matthioli, & M. Gabriele Fallopia, Medici ambedue eccellentissimi, & tanto liberali al Mondo.

Il Fine de gli Olij.

DISTINTIONE DELLI VNGVENTI.

TVTTI quegli spissamenti composti di olij, di cera, di grascia, di ragie, di gomme, e d'altri semplici misturati, se hanno consistenza ferma, cremata, & attissima allo stendersi, si chiamano unguento: nome tratto da ungere. Linimenti sono quelli, che cremati imitano nel corpo il molle, & tenero olio tale, quale è appreso dal gielo. Hanno questi ungimenti tanta

affinità con gl'impiastri, & con i ceroti, che gl'istessi Auttori gli hanno insieme descritti, & collocati in vna medesima distintione, senza punto curarsi, di nominare l'vna compositione col nome dell'altra. Et auenga, che noi anchora, senza potere essere ripresi hauessimo potuto osseruare tal ordine, habbiamo nondimeno à fine più regolato voluto porre gli vnguenti, & gli empiastri, & gli ceroti separatamente nel proprio modo, che in bottega sono da noi tenuti, & che tengono quasi tutti gli Speciali: quantunque molti poco si curano, qual stia prima, e qual dopo. Sono le fatte di questi medicamenti, e nell'vso, & ne l'essere differenti, & cosi sono ancora nel nome. Gli vnguenti si costumano sottili, gli empiastri grossi, & gli ceroti mediocri: la consistenza de gli vnguenti, e quella de gli empiastri è di vna medesima somiglianza. Quella poi de i ceroti è di forma aßai più dura, & tenace, somigliante la pura, & semplice cera, da laquale ne hanno eglino forse hauuto il nome, & questi si fanno in quella guisa di pastelli, che chiamano tutti maddaleoni.

Vnguento rosato di Mesue.

L'vnguento rosato spegne le infiammationi, l'erisipile, e il fuoco persico, conferisce al dolore di testa per caldezza, & amorza gli ardori dello stomaco, e del fegato. Si compone in tale maniera. Prendasi di sonza di porco fresca strutta, & noue fiate lauata con pura acqua calda, & tant'altro con acqua fredda, la quantità, che vuole, con laquale si meschiano ad vguale portione rosse trite minutamente, & stato cosi per sette giorni in macera, si cuoce, & si cola agiatamente, & da capo rinouato ne la sonza, altrettante rose, & fattole stare per sette altri giorni insieme se gli fonde sopra la metà di succo di rose racente, & la sesta parte di olio nuouo di amandole dolci, & si ricuoce fino à la consumatione del succo, & fatto l'vnguento si serba. Et quando vi si aggiunge nel cuocerlo opio dirotto in acqua rosata, è più valoroso, & massimamente à conciliare in sonno.

Osseruatione nell'vngueuto Rosato.

Questo vnguento rosato è vsitatissimo: ma non però da tutti gli speciali è preparato ad vn modo istesso. Lauano la più parte la sonza molte volte con acqua calda, & con acqua fredda, & vi incorporano seco lauata che l'habbiano, e gittata l'acqua (che benissimo se ne trahe ella fuora, poi che sia raffreddata) buona quantità di rose tagliate: & lasciatele in macera vna settimana, v'infondino sopra succo di rose à discrettione, e senza porui l'olio de le amandole, ben che ve ne mettano alcuni, fanno bollire ogni cosa insieme à lento fuoco fino al consumare del succo, & fattane poi colatura, la riseruano per l'vnguento. Ma perche si stima, & si aggradisce aßai in questo vnguento la candidezza, s'ingegnano molti nel farlo, che ella vi sia. Onde bogliono questi tali la detta compositione in doppio vaso, che chiamano di maria, & poi colatala con destrezza leggiermente la seruano. Altri lauata che habbiano la sonza, & gettatane l'acqua, la bollono con succo di rose, & la colano, & ui meschiano alquanto di olio di amandole fresco. Altri, & non inutilmente (che oßeruato noi questo modo ci è riuscito brauamente) lauano, come è detto, la sonza, ouero per ispedirsi più tosto, attenendosi à la regola di Diosc. ne la purgatione de grassi, la bollono tanto con pura acqua, che ne perda essa sonza in tutto'l proprio, naturale, & male odore, & lasci quanto che ha di salso, & di mordace; & diuenti di temperie più pura, & agile al prender la uirtù, & l'odor de le rose. Il che fatto la ribollon di

nuouo

nuouo con acqua di rose, gettatane però la semplice di prima, & così purgata, & bollita, & fatta odorata, & leuatane l'acqua di rose, vi meschiano conueneuole quantità di rose minucciate, & state in macera sette giorni, & fattane come vna massa, la mettono ò sopra di vno staccio, ò sopra di vna tela in luogo, doue possa il sole, o'l calore del fuoco di carbone, & ne cogliono in vase netto di terra la sonza, che ne scende giù stillando à poco à poco, & per ogni parte, che sia, ve ne meschiano la sesta di olio fresco di amandole dolci. Et è à questo modo fatto l'vnguento bianchissimo, lustro, odorato, & virtuoso della medesima facoltà, quanto che fusse cotto col succo. Ilquale per più sua candidezza lo lasciano per quindeci, ò venti giorni al sole feruente in vno catino netto di terra, & raccolta da se la parte di sopra fatta più candida, la serbano diligentemente.

Vnguento sandalino di Mesue.

L'vnguento sandalino estingue potentemente l'infiammationi, & l'intemperie calde dello stomacho, del fegato, & de l'altre parti. A farlo, toglionsi di rose dramme dodeci, di sandali rossi dram. dieci, di sandali bianchi, & citrini ana dramme sei, di bolo armeno dram. sette, di spodio dramme 4. di canfora dram. 2. di cera bianca dramme trenta, di olio rosato libre vna, & meza: si fà vnguento, & lauando l'olio, & cera serà più efficace.

Osseruatione nell'vnguento sandalino.

Nella descrittione di questo vnguento sandalino, che sotto nome di ceroto si legge ne i testi di Mesue, non vi habbiamo di mendoso altro trouato, ne che meriti correttione, che la quantità dell'olio. Mancata da quasi tutti gl'interpreti (benche non vitiosamente) di libra meza, non ne scriuendo se non vna integra. I sandali à cagione di più rossa viuacità del colore si pesteranno insieme sottilmente spruzzandogli con alcune goccie d'acqua rosa. Il bolo armeno sarà dell'ottimo orientale, & tritarassi da se benissimo: la canfora si potrà liquefare con poco d'olio.

Vnguento infrigidante di Galeno tratto da Mesue.

L'vnguento infrigidante di Galeno estingue valentemente gli ardori delle febri, & mitiga la doglia di testa calida, e pulsatiua. Hora pigliasi di cera bianca onza vna, d'olio rosato fatto d'olio ompbacino (che questo è la radice dell'vnguento) onze quattro: di acqua di fonte chiara, & frigidissima, quantità che basti à lauare l'olio di più lauationi, che quanto maggiormente si laua, tanto più si fa eccellente: in vltimo si conquassa con vn poco d'aceto chiaro, & bianco. Et serbasi.

Osseruatione nell'vnguento infrigidante.

Interuiene à questo vnguento infrigidante il medesimo, che al rosato, che non tutti lo compongono ad vn modo istesso. Sogliono quasi tutti i dispensatori nel farlo liquefare la cera, & l'olio insieme, & subito liquefatti, fonderui sopra vna acqua frigida, & dibattere gagliardamente con vna spatola ò di legno, ò di ferro, col mutarui più, e più fiate l'acqua, mouendolo nella fine con moderata quantità di aceto bianco, & per odorarlo anchora l'agitano più volte con acqua lembicata di rose. Et si credono molti, che per questa vltima agitatione n'acquisti l'vnguento oltre à l'odore più assai di perfettione, indotti questi tali dalla sententia forse, in cui più l'affermano il Thertonese, e'l Suardo, efficace, & confortatiuo, laquale da più saui reprobata, fa conoscere quanto se ingannano per difetto dell'acqua rosa, non conue-

neuole

neuole in questo vnguento, per la siccità che essa tiene contraria all'intentione di humettare, & infrigidire, che tien l'vnguento, & per non essere ancora, come la vuole l'auttore, di si vehemente frigidezza, quanto è la commune surgiua di pozzo, ò di fonte frigidissima puramente, senza hauere punto di mordacità, atta allo infiammarse & alterare lo vnguento. Ma lasciamo noi queste parti appartenenti à Medici, & seguitiamo il costume di molti nel comporre l'vnguento, dalquale noi quasi s'erauamo dipartiti. Sogliono alcuni per farlo più bianco (che non poco vi desidera ogni vno la bianchezza) torre lo olio rosato fatto di olio maturo, & che di tempo passa l'anno, & se aggiunge anco alli due no'l rifiutando, & con la cera, come è detto, ne fanno l'vnguento. Altri non l'olio rosato, ma tolgono il commune, cercandolo pure maturo, & di quella fatta, che biancheggia. Et fatto con questo l'vnguento, lo lauano più volte con acqua di fonte, con aceto, & con acqua rosa. Altri tenendo l'ordine di Galeno nel x. del Methodo, doue esso scriue questo vnguento, struggono la cera con l'olio, no'l tollendo però acerbo, come l'insegna Galeno, à doppio vase, & strutti che sieno, mettono à rinfreddare il vase, doue sono dentro, in altro vase pieno di acqua fredda. Et cremato che sia l'vnguento, lo lauano, & rilauano spesse volte con acqua frigidissima. Altri (& questo anchora è di mente di Galeno) lauano in vna inghistara, ò in altro vase lo olio primamente da se con pura acqua, ouero lo bogliono in vna pignata sopra à fuoco di carbone, ò di legna, & poscia raccoltolo puro, & chiaro, & fattone l'vnguento con la cera, à doppio vase lo lauano assaissimo con semplice acqua, & serbanlo. Questi due modi vltimi sono, che tra tutti gli altri si laudano per i migliori. Ma non già per questo auuiene, che sia fatto l'vnguento perfettamente, per l'olio, che non tolgeno omphacino, nelquale consiste la perfettione tutta, & l'eccellenza dell'vnguento, si come benissimo fa conoscer Galeno, nella fine del sesto libro del regimento della sanità, doue dice egli di meschiarui la cera à cagione sola d'ispessirlo, & tenerlo che non scorra. Et Mesue anchora ne la descrittione istessa dice esserne l'olio omphacino la sua radice, cioè l'istesso fondamento. Le cui parole per leggersi così con mal senso ne testi latini, Et sit radix olei, dettero già animo ad vno speciale Napolitano, mentre erauamo in Roma, giouanetto, di volercele rendere chiare: ma con ragioni però trabocheuoli, su lequali facendosi egli grande, volena pure con ogni sforzo, che s'intendessero alla chiarezza de l'olio, & non già, come gli approuassimo noi, all'acerbità. Fu detto speciale da noi così conuinto in questo, come fu anchora nel di modo farlo bianchissimo, nelquale pure molto vi si uantò. Ne in altra guisa lo facessimo, che struggere la cera & l'oio insieme, & lasciarli così strutti infreddare da se. Et diuenuti cremi lauarli più fiate con pura acqua, & toglessimo propriamente del medesimo olio, & cera, che tolse egli. Diuenne l'vnguento fatto à questo modo candido molto: benche il migliore suo colore sia quando, che oltre alla candidezza sia lustro, & ritragga alquanto al verde, che sempre si conoscerà egli perfetto, & massime se sia fatto d'olio rosato immaturo. Nel conseruarlo non sera se non ottima cosa, se nel vase doue sarà egli riposto, si metterà sopra tanto di acqua fresca, che lo sopravanzi, mutandouela anchora, se sarà di tempo di estate, due volte almeno la settimana.

Vnguento populeon di Nicolò.

L'vnguento populeon concilia il sonno, & mitiga la doglia del capo nata dal calore

re delle febri acute, se ne vngono i febricitanti le tempie, i polsi, le piante de le mani & de li piedi, irrigando lo vnguento con olio rosato, ouero violato. Ma à farlo si prendono de gli occhi, che spontano fuori le pioppe nel germogliare suo primo delle frondi libra vna, e meza: di foglie di papauero negro, di mandragora, le sommità più tenere de roui, foglie di hiosciamo, di solatro, di lattuca, di viole, di lappe, ombilico di venere, sempreuiua maggiore, & minore per ciascuno onze tre: di sonza porcina fresca, & non salata libre tre. Si prepara à questo modo. Si pestano le herbe, & s'incorporano con la sonza. Et fassene vna massa, & si lascia cosi per otto giorni. Poscia si rompe in picciole parti, & si bolle à lento fuoco con quantità sufficiente d'ottimo vino, tanto che si consuma. Poi si cola, & si serba.

Osseruatione nell'vnguento populeon.

Scriue Nicolò di Salerno nelle facoltà di questo vnguento, potere, vngendosene sopra l'ombilico prouocare il sudore: ilche noi istimando scorrettione, & che più tosto voglia dire, di ripercoterlo, l'habbiamo lasciato di scriuerlo, lasciando questa parte à Medici. Il Suardo & altri scrittori hanno nel peso de semplici alterata la descrittione. Seruano i saui dispensatori nel dispensarla questo ordine. Fioriti che sieno ne la sua stagione, là propriamente nel Marzo, e ne l'Aprile gli occhi, che chiamano alcuni gemme de le pioppe gli raccogliono, & pestangli subito, & gli ammassano con tutta la sonza, & cosi gli lasciano insieme, fino à tanto che là di Maggio, & di Giugno sieno cresciute le herbe nel suo vigore, lequali medesimamente raccolte, & pestate, le meschiano con la sonza ammassata con li piopini: & fatto di tutti vna massa integra la lasciano almeno per vna, ò due settimane in macera. Et dipoi, si come è detto ne la descrittione, la fanno bollire con vino bianco, che si consuma. Et questo conoscono allo scemare del fumo, ò che buttatane vna goccia sul fuoco non strida. Poi la colano con la spremitura, cremata che sia, ne raccogliono l'vnguento di sopra, & serbanlo. Et perche vi sono luoghi, oue non nascono mandragore, nè l'ombilico di venere, supplisceno per la prima con altrotanto di foglie di hiosciamo, & per la seconda con sempreuiua, de la maggiore però, & hanno ancho auertenza nell'elettione che fanno de la minore. Laquale è la vermiculare, di elegere di quella fatta, che non tiene del mordace: percioche questo è qualità contraria all'intentione, & facoltà de l'vnguento, si come benissimo accerta Carlo Stefano nell'herbe de suoi horti, & il Cordo nel suo dispensatorio.

Vnguento stomacale magistrale.

Fassi vno vnguento stomacale, che fortifica, & conforta lo stomaco valentemente, & rimoue l'oppilationi, la ventosità, la nausea, il dolore, & fa ottima la digestione: però togliono di olio nardino, olio masticino, olio mirtino, olio di cotogno, & di assenzo per ciascuno onze quattro, di olio rosato onze due, di cera citrina onze cinque, di legno aloe, garoffani, noci moscate, macis, calamo aromatico, zedoaria, rose rosse, mentha secca, fiori di lambrusca, & coralli rossi, per ciascuno dram. sei.

Vnguento pettorale magistrale.

Si vsa vno vnguento pettorale, che lenisce il petto, digerisce, ammorbida, leua il dolore, & facilita lo sputo, ilquale si fa cosi. Si pigliano di olio violato onze sei, di olio di amandole dolci onze quattro, di boturo vaccino fresco onze cinque, di olio di chamomilla, & digigli bianchi ana onze tre, di cera bianca onze quattro, di mucca

gine,

gine, di seme di cotogni, di fien greco, & di tragacantho tratti con acqua di orzo, ò di viole ana onze due, di poluere d'ireos onze vna, di zaffrano dramma vna, si liquefanno gli olij, la cera, & il boturo insieme. Poi vi s'aggiungono i muccilagini, & stangheggiasi, & in vltimo le polui, & serbasi. Si para ancho in altro modo, & questo costumano molti. Struggonsi insieme di olio di amandole dolci, di camomilla, & violato ana onze sei, di boturo fresco, grasso di gallina, e di anitra ana onze quattro. di cera bianca onze cinque, & strutti che sieno, si lauano più volte con acqua di orzo, & in fine ui s'aggiungono d'ireos poluerato dram. sei, di zaffrano dramma una, & usasi.

Vnguento cordiale magistrale.

A far un unguento cordiale temperato, prendasi di olio di nenufari citrini lib. 1. di cera bianca onc. 4. di sandali rossi, sandali citrini, legno aloe, seme d'acetosa, & coralli rossi ana dram. 2. di margarite dra. 1. di canfora, & zaffrano ana scrop. 1. Lauasi primamente l'olio, & la cera, ò con acqua di rose, ò di nenufari. Poscia gittata l'acqua si fa l'ungento con buona arte, & serbasi molto degno.

Vnguento splenetico magistrale.

Questo unguento splenetico uale al dolore, à la durezza, & oppilatione de la milza. Si prepara così: togliesi di olio irino lib. 1. di olio di cappari onze 4. di olio di chamomilla, & di giglio bianco ana onze 2. di medolla di uitello onze 3. di succo d'artanita, & di brionia onze 6. di cera flaua onze v. si bolle ogni cosa insieme fino al consumare de succhi. Poi vi si aggiungono di hyssopo humido onze 2. di arm oniaco & bdellio dissolti in aceto ana onze 3. di cetrach, agno casto, tamarice, ruta, & ireos tutti poluerati ana onza una, & serbasi ouero in altro modo, & questo mollificando, & risoluendo sana ualorosamente. Si togliono di olio di amandole dolci recente, olio di anetho, & grascia di oca ana onz. quattro: di muccagine di fien greco, di seme di lino, & radici di althea ana onze due: di cera noua quanto basta, & fassi unguento con buon'arte, & usasi.

Osseruatione.

Tra le molte, e molte descrittioni, che s'usano di questi sei unguenti magistrali, queste sono, c'habbiamo elette, conosciute, & osseruate sempre per lungo uso fidelissime, & certissime in quel tutto ch'elle promettono, lequali essendo co suoi semplici, & del modo del comporlo chiarissime, non è accaduto, che sopra gli habbiamo discorso, ne detto altro.

Vnguento d'hartanita minore di Filone.

L'unguento d'hartanita minore risolue le posteme, & durezze de la milza, e le scroffole. A farlo piglinsi di succo d'hartanita, uiscosità tratta da le radici de la felice, et succo d'eboli per ciascuno onze 8. di succo dell'estremità, ouero foglie del tamarice onze 2. d'olio irino lib. 2. d'hissopo humido dram. 5. d'armoniaco, & bdellio per ciascuno dram. 1. e meza, di scorze di radici di cappari oncia vna & meza, di spigo nardo dramme tre, di cera quantità sufficiente, & di aceto quanto basta ad incorporare.

Osseruatione nell'vnguento d'hartanita.

La cagione non habbiamo noi osseruato, perche Mesue nel descriuere questo minore vnguento di hartanita (così detto minore à differenza di quel detto d'hartanita maggiore

maggiore solutiuo di Aleßandro) petendo aßai bene, & eßendo'l medesimo, siano auenute molte discordie, e differenze vedute in diuersi suoi testi, & nel peso de semplici, ponendoui molti le dramme per onze, & per contrario le onze per dramme. Ma che altro errore vi è maggiore di quello, che scriuono i Reuerendi di Araceli, c'hauendo essi tolto impresa di rendere chiara, & corretta ogni compositione dello antidoto di Mesue, affermano su questa douere esser lo hißopo humido onze xv. per hauerlo cosi trouato, dicono, in Mesue nel capitolo della rathanita. Doue si lege, benche scorretamente, questo vnguento, & lo altro maggiore, che non è in vso. E lo auttore di questo minore quello Ebreo Medico eccellente tanto da Mesue ne suoi scritti, & da più altri Arabi commemorato, si come benissimo ne fossimo noi accertati, mentre erauamo in Narni con M. Celestino di Calistro, à questo modo. Ragionauamo col Mag. M. Andrea Antrazino Medico dottissimo di Macerata, & per Fisice condotto da la Communità, & Signoria Narnese, della compositione del Filonio Persico, laquale ritrouata su l'auttore istesso pure di questo nome Filone, c'haueua egli appò di se, nel quale più oltre seguẽdo incontrammo in questa di questo vnguento, ne le parole medesime, ne le quali lo habbiamo noi descritta. Accertando però egli nel principio del suo fronte essere l'auttore suo proprio il nominato Ebreo, & da lui posta nel suo antidotario. Laquale da noi ricopiata all'hora; & portata dipoi à Roma facessimo con essa, & altre ragioni, che i Reuerendi di Araceli credettero, et conobbero l'errore commesso. Il modo, che vi osseruiamo nel comporlo è facile, che non vi è altro di faticoso, che il traggere la viscosità de le radici delle felci, laquale si tragge ageuolmente con infonderle per vn giorno ne l'aceto, & spremerle poscia, che altrimente il trarla da se sola è cosa difficile, essendo troppo tenace: laquale tratta che l'habbiamo, & con gli altri due succhi non purificati meschiatala, & con l'olio, & con la cera, & fattigli insieme bollire à discrettione, vi aggiungiamo l'hissopo, & l'altre cose, & confettiamo l'vnguento, & serbiamolo.

Vnguento di Contessa di Varignana.

Io veramente ne la ristrettione de mestrui accetto l'isperiẽza mirabile di questo vnguento d'industria nostra ritrouato per bisogno de la Contessa Vandrese nostra comatre, che trouãdosi grauida, & in vn dì festiuo oppressa in vna stretta, & calca di moltitudine di persone, & cominciando già pel disconcio patito, à mandare fuori acqua, & sangue in molta quantità: fu vngendosi di questo vnguento fatta libera. Et seruò poscia ispedito, & sano il parto, onde poi sempre l'habbiamo chiamato vnguento di Contessa, & operato à questo modo più, & più altre donne si sonno sanate, & vngendosene le reni, insino à le spalle puo fermare il corso de l'hemorrhoidi. Hora à farlo si prende de le scorze mezane de le castagne, quelle de le giande, & de l'isteßo albore, mirti, coda equina, galle, scorze di faua, acini d'vua lambrusca, sorbe secche, nespoli immaturi, radici di chelidonia, & foglie di prune seluatiche per ciascuno parte eguale, si tritano tutto großamente, & se ne fa decottione in perfetta acqua di piantagine, & colasi, lauasi poi noue fiate con essa colatura quella cera, che si vuole smonta con olio mirtino, pigliasi poi de le predette scorze mezane di castagne, di gianda, & del suo arbore, & galle per ciascuno parte vna, di cenere d'ossa di stinchi di boue, mirti, & acini di lambrusca per ciascuno parte meza, si poluereggiano tutti sottilmente, & toglionsi di questa polue due parti: di trocbisci, di carabe parte

vna,

vna, si meschiano insieme, & con la cera detta lauata, & strutta con l'olio mirtino, & con olio di mastice non lauato, di che tanto vi s'aggiunge che basta, si fa vnguento, colquale se n'vngono le reni, & il petenecchio.

Osseruatione nell'vnguento di Contessa.

Habbiamo integramente trascritto quest'vnguento di Contessa con quell'ordine, & parole, in cui l'ha posto il Varignana suo auttore, nel capitolo della retention de menstrui nella sua prattica. Lo discriuono ancora diuersi auttori, ma con varietà però tali, che lo poßono alterare. Il modo, che v'oßeruiamo nel comporlo è questo. Facciamo prima apparecchio delle polui seruendoci d'onze per parti, lequali insieme sono onze v. e meza: & aggiuntaui la metà, che esse sieno, (che viene ad eßere vna parte integra) di trochisci, di carabe, & è propriamente d'onze 2. & dram. 6. sumano tutte onze 8. & dram. 2. A cui sopra proportioniamo gli olij, & la cera. Gli olij, & essa cera à ragione di lib. 1. per onze 3. di polue, & onze 4. di cera per lib. 1. d'olij. Togliamo primamente d'olio mirtino lib. 1. & onze 2. di cera onze 7. & liquefacciamoli insieme, & lauiamogli noue fiate col decotto detto. Et consummatane col fuoco l'humidità rimasa, v'aggiungemo d'olio di mastice non lauato lib. 1. & onze 2. che tanto è la quantità sua debita, & dandoui tutte le polui facciamo l'vnguẽto, & serbiamolo. Et seruandoui pure la generale costuma de moderni, operiamo per la mezana scorza delle giande, cioè per quella sottile pellicina, che è tra la carne, e'l guscio li propri capelletti per tenere eglino l'istessa facoltà di detta scorza, & perche ancora sono ad hauerli meno di quella faticosi. Et per le scorze delle faue quelle teghe intendiamo, doue nascono dentro, che pure sono di potere simile al guscio loro, & meglio comportate ancora nella decottione. Et non ci curiamo, s'in tutto l'vnguento sieno più, eßendo di poca importanza due onze, vel circa d'olij, & cera insieme.

Vnguento contro alla gonorrhea magistrale.

Si togliono d'olio rosato onfacino onze due, d'olio mirtino, & di cotogno ana onze due, e meza: di piombo abbrugiato, di cerusa, & lapis ematitis lauati amendue con acqua di lattuca ana onze vna d'amito onze vna, e meza: di fiori di salce, & di nenufari ana dramme cinque: di canfora dramme due. Fassi d'ogni cosa vnguento nel mortaio di piombo con alquanto di succo di piantagine, & cosi freddo se n'vngono le reni, & tutto il membro.

Osseruatione nell'vnguento contro alla gonorrhea.

Quest'vnguento contro alla gonorrhea, ò emissione di sperma, ouero seme non voluntario, ò pure come si voglia dire flusso spermatico, è magistrale, e molto valoroso in tal materia. Alcuni hanno per lo olio rosato onfacino, olio rosato vecchio, ma questo è errore.

Vnguento di alabastro magistrale.

L'vnguento d'alabrasti è mirabile ne gli storsi, & ammacature di percoße, è cadimenti. Aßottiglia il sangue morto sotto la pelle nelle battiture, sana il liuore, e'l nero, & vale alla doglia di testa fatta da febre. Si fa cosi. Si piglia di alabastro poluerato sottilmẽte libra una, di chiome di finocchio fresco col suo seme onze tre, di fiori di camomilla fresca onz. otto, di ruta verde onze due, di sommità di roui tenere numero ottanta, di olio rosato libre tre, di cera noua onze otto. Si pestano l'herbe primamente

mamente da per se à modo di salsa. Poscia si fanno bollire dentro di vna pignata, ouero olla con l'olio, con la cera, con lo alabastro, & con vino tanto che sia assai, fino che si consuma. Et consumato, si cola cosi caldo con spremitura. Et cremata la materia, che è lo istesso vnguento, vi si incorpora la spiuma di tre chiari di oua dibattuti, tanto che siano diuenuti in acqua & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento di Alabastro.

E questo vnguento d'alabastro quello, che communemente vsano hoggidì tutti gli speciali, & Medici, & quello che è commemorato dal Manlio nello vnguento di alabastro di Nicolò, che noi anchora descriueremo qui sotto à sodisfattione de dispensatori, che lo osseruano. Trouasi questo magistrale da molti esser descritto à diuersi modi, & con variatione anchora nel peso de semplici. Tra le quali descrittioni noi à questa del Carauita Cirugico eccellentissimo per hauerne hauuto la compositione di sua mano propria, habbiamo creduto fedelmente.

Vnguento d'alabastro di Nicolò Miresio.

Lo vnguento di alabastro, col quale fu vnto il Signor nostro Iesu da Maria Maddalena, conferisce à gli affetti matricali, & di reni, & à luoghi contusi con la gratia di Iddio. Hora prendonsi di sauina verde onze due e meza: di noci di cipresso, rosmarino verde, saluia, foglie di hedera terrestre, millefoglio, artemisia, herba benedetta verde, fien greco, & seme di lino ana onze tre. Pestansi queste herbe nel mortaio, & si macerano per tre dì in libre dodeci di pura acqua. Poscia se gl'infondono sopra d'olio lib. 2. e meza. Et tanto si bollano insieme, che sia l'acqua consumata, & colato poi l'olio per tela vi si aggiungono pure sopra'l fuoco di cera, colofonia, terebentina, galbano, gomma di hedera, pece di spagna, rasina, incenso, & mastice ana onze due e meza: di storace calamita, thimiamo, & spigo nardo ana onze sei, di olio di balsamo onze vna e meza.

Osseruatione nell'vnguento di alabastro.

Il più antico auttore, che descriue questo vnguento (da noi però veduto) è Nicolò Miresio Alessandrino, dal quale lo habbiamo noi tratto integramente. Il Predapalia, & altri moderni lo notano ancora, ma duplicatamente, & con più facoltà assai di quello, con quali lo scriue il Miresio. E la descrittione da costoro posta di questa sententia, & maniera. Notasi de lo vnguento alabastrino pretioso di spigo nardo, che portaro i Romani di Gierusalemme nel tempo, che da gli Ebrei fu crucifisso Iesu Christo Signor nostro. Et è l'istesso, come da le sacre lettere si comprende, che vsarono à suoi dì Martha, & Maddalena sorelle: & quello che sparsero sopra à Jesu in casa di Simeone leproso, la cui facoltà è mirabile à la emicranea, à rigore de le febri, à dolori de lombi, & de le reni, & à frangere le pietre de la vesica, & à gl'affetti matricali. E ancora molto valoroso à le contusioni, attraitioni, precipitationi, & dislogationi d'ossa, & membra per torture, & simili. Et seguendo poi la compositione duplicata, si com'habbiamo detto, per l'herba benedetta, & che terra benedetta v'hanno alcuni, ben che malamente, è parere de più sauij, che sia la garioffilata: e non come vogliono certi altri la valeriana, ò la perforata, detta hipericon.

Vnguento citrino di Nicolò Miresio.

L'vnguento citrino mondifica, & purga valentemente la faccia, & la rende

chiara da liuori, dalle lentigini, & altre macchie. Leua la negrezza fatta dal sole; distrugge le pustole in qualunque parte del corpo, nate da flemma falsa. Assottiglia, & toglie le cicatrici, emenda'l rossore, & prurito de gl'occhi; & abbellisce l'asperità della pelle. A farlo si togliono di petra borace onze due; di coralli bianchi onza meza: di amiantho, vmblici marini, anthali, dentali, dragantho, amido, incenso. Et sale nitro ana dramme tre, di marmo bianco dramme due, di canfora dramma vna, di gersa, di serpentaria onza vna: di cerusa dram. sei: si pestano tutte queste cose impalpabilmente, & s'incorporano nel mortaio con grasso porcino fresco benissimo. Poscia insieme si bollono in pomi di cetro concauati, con ottima bollitione, & bollite à bastanza, si ricoglie l'vnguento, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento citrino.

Questo vnguento citrino, cosi detto dal cetro pomo, in cui si cuoce, è di non poca stima appo coloro, che l'osseruano nella decoratione, nellaquale vi è egli validissimo. Sono i primi Auttori, che lo descriuono Nicolò Miresio, & Nicolò di Salerno: vuole il Miresio, che s'agitano le polui con sonza porcina nel mortaio, & poscia con quella insieme si bollano in pomi cetri concauati. Il Salernitano aggiunge ad ogni libra vna, e meza di sonza di seuo caprino onza vna, e meza, di sonza gallinacea onza vna. Et in fine poi dell'vnguento notisi (benche malamente) che ogni libra di polue comporta lib. otto di sonza, signando il numero di otto cosi 8. con vn certo modo anchora appresso di comporlo faticoso, scriuendo anchora per l'amianto pietra, l'amento dolce, che è questo specie di nitro, quantunque l'interpreta alcuno gesso, & tartaro diuino, pel quale amianto noi sempre habbiamo tenuto, che sia meglio in suo luogo, non l'hauendo, porre il scagliolo candefatto su le bragia; & con altri errori appresso nel carrattero de pesi, che tutti insieme considerati, & conosciuti de saggi dispensatori, & Medici Eccellenti, fecero già, che corretta da loro la compositione, & ridotta a segno giusto ci dissero, & ci mostrarono appresso il modo di comporlo rettamente, & perfettissimo con sodisfattione dell'vno, & l'altro auttore, & fu propriamente in questa guisa.

Pestate c'haueano tutte le cose poluerabili sottilissimamente, & fatte impalpabili, prendeuano di assogna porcina fresca libra vna, di assogna gallinacea noua onze quattro, di seuo caprino fresco onze due: co'quali meschiauano la scorza d'un buon cedro leuata da quello, & tagliata sottilmente, & tutto l'acetoso di detto cedro. E cosi lasciati insieme per vna settimana li faceuano poi bollire al consumare del succo in vase di terra. Ilche fatto faceuano colatura, dellaquale toltane libra vna, & postala in vna scudella di terra vitriata, v'incorporauano onze tre de le polui dette, riseruando in vltimo la canfora per esser suanibile al sentire del fuoco. Et questa è la giusta portione de le polui à la sonza: percioche la lettera V. auanti alli tre iij. nell'additione vltima del Salernitano al numero di otto v'è di souerchio. Et à questo modo fatto l'vnguento perfettissimo lo ricoglieuano, & serbauanlo.

Vnguento da occhi Magistrale.

L'vnguento da occhi leua le caligini, le bole, & pustole, che vi nascono, mitiga le scabrosità, e'l prurito delle palpebre, tien l'occhio in somma netto, chiaro, purgato, & sano. A comporlo piglinsi di tucia preparata, & lithargirio ana dramme due, di aloe, sangue fino di drago, canfora, & verderame ana dramme I. di fiore di lardo

porcino, &

porcino, & mele ana onza vna: di olio commune, & cera bianca ana onza meza. Bollasi di due bollori il mele, e'l verderame insieme, & sopra s'aggiunge l'olio, la cera, & il lardo strutti insieme, seruando in vltimo le polui, à cagione dello aloe, ilquale sentendo il caldo s'ammaßarebbe, & se la canfora non fuße tritabile, si potrà dissoluere con gli vntuosi liquefatti.

Osseruatione.

E quest'vnguento da occhi quello di quanti altri ci sono auenuti alle mani, c'habbiamo in tal materia conosciuto pel più eccellente, & che noi sempre habbiamo osseruato, & che osseruiamo tuttauia. Conferisce, come nel suo fronte è detto, à difetti de gl'occhi, se la sera quando si va à dormire, se ne mette negli angoli, che diciamo noi calcagnoli d'essi occhi, la quantità d'vn piccol granello di miglio.

Vnguento da fuoco Magistrale.

A vnguento da fuoco, prendesi di scorza mezana di sambuco libra vna, d'olio commune lauato più fiate con vino ottimo bianco libre due. Si fanno bollir insieme d'vna perfetta bollitione, & si fa poscia spremendo colatura. Nella quale s'aggiungono di cera noua di buon colore, & succo de' più teneri rami, ouero frondi del sambuco, per ciascuno onze quattro, si bollono di nuouo al consummare del succo, & si cola. Dipoi aggiuntaui di vernice liquida onza vna, d'incenso sottilissimo onze quattro, & di chiari d'voua dibattuti numero due, si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento da fuoco.

Quest'vnguento da fuoco, è ch'vsiamo noi: ce ne sono però molte altre descrittioni, ch'oßeruano altri speciali; benche non solamente gli speciali appresso à noi sono, che l'oßeruano, ma anchora i fabri, magnani, i lardaroli, i calzolai, le donnecciuole, & simili generationi lo costumano, & lo tengono preparato, l'adoperano gli abbrugiati ungendosene i luoghi offesi con una penna sottilmente, scaldandolo se è di uerno, ma s'è d'estate, così freddo. La cui operatione è ueramente ualorosa in ogni qualità di scottatura, ò sia di fuoco, d'acqua, d'olio, ò d'altra materia accesa, ò spenta infuocata; oltre che non lascia nelle cicatrici brutte uestigie.

Vnguento da rogna magistrale.

Tolgasi d'olio commune lib. tre, di termentina lib. 4. e meza, di boturo fresco libre 2. di cerusa, lithargirio, et solimato ana onze dieci: di cera bianca lib. 1. si liquefanno l'olio, la cera, il boturo, & la termentina insieme, poi ui s'aggiungono l'altre cose poluerate, & si fa unguento.

In altro modo.

Si togliono d'assogna porcina, olio commune, & boturo ana libre due, di solimato, & sale ana onzē sei, di termentina libra una, di cerusa libra una e meza, di storace liquido onze sei: di cera bianca nella estate onze otto, & nel uerno onze sei si fa vnguento con buona arte, & serbasi, auertendo, & in questo, & nel primo, & in altri simili unguenti, che liquefatti che sieno gli untuosi sui in stagnato di rame, gettarli in uase di terra, & in questo porui le polui. Et ciò facciasi à cagione, che essendo lo stagnato di rame, non si ammacchia egli pel solimato di quel mal tinto colore, difficile poi à leuarlo senza forza di buon fuoco.

Osseruatione nell'vnguento contro alla rogna.

Infinitissimi sono, come ogni vno sà, gli vnguenti, che si costumano appresso per sanare la rogna. Tra i quali, auuenga, che habbiamo questi due descritti per i più generali, non vogliamo però tacerse di alcuni altri gioueuoli molto à tal materia, tra quali è questo ottimo per vngere putti piccioli, & donne grauide fatto di onze due di terrebentina, di boturo onze vna, amendue lauati con acqua rosa, di sale onze meza, di rossi d'voua numero vno, di olio rosato à bastanza, & il succo di vno limone, ouero questo altro fatto nel mortaio di piombo con lithargirio sottile, & cerusa per ciascuno onza vna, di tartaro bianco dramme sei, di olio rosato, & aceto rosato quanto basta. Ma per sanare poi quella scabia maligna, & molta, è ottimo l'vnguento fatto di fiore di lardo con solfo vino ben trito, & herbe odorate, si come sono mentha, saluia, & maggiorana. Et questo habbiamo noi fatto più volte per nostri amici, ma a questo modo. Fatto che haueuamo massa di una libra di lardo fresco rasciato col coltello, et dette herbe dette a bastanza, lasciauamo che si macerasse per due giorni, poscia liquefatta à fuoco lento la colauamo, ponendo in essa colatura onze tre di solfo viuo trito sottilmente, faceuamo lo vnguento, del quale vntosene appresso il fuoco, & propriamente la sera, faceua operatione certissima, sanando in meno di sei giorni. Et volendolo più sottile metteuamo nella massa il solfo detto, & posto poi dentro di vna tela lasciauamo, che appresso al fuoco ne stillasse giù lo vnguento. Ma quale altro è più efficace, & salubre à rognosi, che bollire in libra d'olio rosato, ouero commune dentro di vna pignatta noua di solfo onze due, di bacche, di lauro, & sale ana onza vna: d'ireos onza meza, tritate tutte, & annodate in tela sottile? Certo, che niuno v'è di questo più valoroso, & che più efficacemente, & presto renda i luoghi infetti, mondi, netti, & sani.

Vnguento di cerusa Magistrale.

L'vnguento di cerusa ha virtù d'infrigidire, serrare, assottigliare, empire, mollificare, & risoluere commodamente. Onde ne le percosse, & macature con graffiature della sopra pelle, & alle scottature si adopra vtilissimamente. Onde à farlo pigliasi di olio rosato libra vna, di cerusa libra meza, di cera bianca onze tre, di canfora dramme due, di chiari d'oua numero tre, struggesi la cera con l'olio, & aggiuntani la cerusa, & la canfora trita sottilmente, ò liquefatta con vn poco di olio si leua dal fuoco agitandolo sempre, & diuenuto freddo vi si incorporano li chiari, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento di cerusa.

Questo vnguento di cerusa, ò di biacca, ò bianco, che sia detto, che tutto vn medesimo è, che s'osserua, & è quello d'intentione di Rasis, si costumano in alcuni luoghi, e con canfora, & senza, chiamando l'vno canforato, & l'altro semplice. Sono di quelli, & non malamente, che lo preparano senza cera nel mortaio di piombo, & ne gli altri, & massimamente Chirugici, che vi vogliono la metà di lithargirio, che sia la biacca, & tanto aceto bianco, & fortissimo, che basti à dargli corpo.

Vnguento di tucia di Nicolò.

L'vnguẽto di tucia dissecca, rifredda, riempie, & cicatriza, onde è vtilissimo nelle erisipile, nelle piaghe putride, nelle vlcere delle gambe, e di altri luoghi canccherosi, concaui, corrosiui, & dissipati. Fassi così. Si prende di olio rosato lib. vna, di cera

bianca

bianca onze quattro, di cerusa lauata tant'altro, di piombo abbrusato, & tucia ana onze due, di incenso onza vna, di succo di vua lupina onze sei: si bolle l'olio col succo, e consumato il succo vi s'aggiunge la cera, & le altre cose puluerate sottilmente, & dentro d'vn mortaio di piombo si getta ogni cosa, & aggitando per buon spatio si fa vnguento, & serbasi.

In altro modo, & questo è magistrale.

Si togliono di olio rosato odorifero, & olio rosato omphacino ana onze sei: di olio mirtino, & vnguento populeo ana onze due: di foglie di piantagine, & di solatro ana manipoli due, si tritano le herbe, & si mescola ogni cosa insieme, & si tiene cosi per vna settimana. Poscia si bolle alquanto, e si fa colatura, nella quale s'aggiunge di cera bianca à bastanza, & liquefatta al fuoco, vi s'appongono di lithargirio d'oro, & di argento tamisato sottilmente ana onze tre: di tucia preparata oncia vna, e meza, di biacca dramme dieci, di piombo abbrusciato oncia vna, di canfora dramma vna, & di tutte si fa vnguento nel mortaio di piombo.

In altro modo, & questo è magistrale.

Si piglia di tucia, lithargirio, piombo abbrusato, & cerusa, ana oncia vna, & sieno tutti questi minerali lauati, di olio rosato lib. 1. di cera biãcã onze 4. si strugge la cera con l'olio, e poi nel mortaio di piombo con le altre cose si fa unguento, & serbasi.

Osseruatione.

Sono questi vnguenti di tucia (che di pompholige, ò diapompholigone gli chiamano alcuni, & ciò per esser la tucia de gli Arabi pompholige istessa de Greci) che si usano in più luoghi. De i quali nelle parti nostre il magistrale è, che più si costuma. Nel primo di Nicolò pel succo dell'vua lupina, cioè di solatro, quello si intenderà delle sue frondi, & non come hanno scritto alcuni, de suoi frutti. Questo succo deue essere depurato. Et sono molti dispensatori, che posto che habbiano ogni cosa nel mortaio di piombo di questo primo vnguento, vi meschiano il succo detto, mentre lo aggitano col pestello, nel modo che si fa l'vnguento di lithargirio con lo aceto per nutritione. Et à questo modo preparandolo, tiene più prerogatiua in rinfrescare.

Vnguento di piombo magistrale.

L'vnguento di piombo è refrigeratiuo, costrettiuo, mollificatiuo, riempitiuo, cicatrizatiuo, e consolidatiuo molto. Vale alle vlcere maligne, contumaci, & difficili à curarsi. Hora prendonsi di piombo abbrusato, & lithargirio ana onze cinque, di cerusa, & antimonio ana onze due, di olio rosato libre due, di cera bianca onze otto, di terebentina, che ui aggiungono alcuni, benche non tutti ue la laudano, onze quattro. Si struggono insieme le cose, che sono da struggere. Poi co minerali in mortaio di piombo agirando per buon spatio. Si fa unguento, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento di piombo.

Questo unguento di piombo è, che habbiamo ueduto più de gli altri essere laudato, & osseruato da i Speciali, & ualentissimi Cirugici. Quello del Predapalia, che osseruano alcuni, per essere ualoroso nelle eresipile, & sue materie, da questo non è differente in altro, che non ui hauere la cera, & la terebentina.

Vnguento di minio magistrale.

L'vnguento di minio è utile alle ulcere maligne, & difficili da curare, fa alle

erisipile, & doue sia bisogno rifreddare, & essiccare. Però toglionsi di olio rosato libre 2. di seuo di castrato onze due, di cera bianca onze sei, di minio buono onze noue. Et fassi vnguento, & serbasi.

In altro modo.

Pigliasi di minio libra vna, di olio rosato, & mirtino ana lib. vna, di cera bianca libra meza, & si fa vnguento à fuoco temperato.

In altro modo.

Si prendono di minio onze tre, di lithargirio onze due, di cerusa oncia vna e meza, di tucia, & canfora vna dramme tre, di olio rosato libra vna e meza; si liquefà la cera, & l'olio, & poi in mortaio di piombo, aggitando si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione.

Di questi tre vnguenti di minio magistrali, il primo è, che osseruiamo noi: vi aggiungono alcuni vna libra di terebentina, laqual essendo di calda natura, & contro alla intentione dell' vnguento d'infrigidire, non vi si lauda. Onde noi l'habbiamo descritto senza.

Vnguento triapharmacon di Mesue.

L'vnguento triapharmacon genera la carne nelle ferite, & le consolida. Onde à farlo si prende di lithargirio trito, & tamisato sottilmente parte vna, à cui sopra (nel mortaio di piombo) si fonde hora dello olio, & hora dello aceto, & si aggita di continuo per buon spatio, tanto che diuenga à buona consistenza. Ouero si toglie di lithargirio tritissimo parte vna, di aceto tant'altro, di olio antico due parti, & con destro modo si cuocono insieme tanto, che giustamente si inspessiscono.

Osseruatione nell' vnguento triapharmacon.

Questo vnguento triapharmacon, che di lithargirio anchora, & nutrito lo chiamano molti, è in frequente vso, & è lo istesso di Mesue. Il secondo si cuoce à durezza di ceroto, & chiamasi ceroto di lithargirio. Osseruano i moderni, & ottimamente (à giudicio però nostro) di comporre l'vno, & l'altro con l'oli rosato: & sono poi di più vtilissima operatione alla scabia, alle cholere, & infettation della pelle: & perche sia più diseccatiuo, & meno mordace, sogliono alle volte metter in luogo de lo aceto, del succo di piantagine depurato.

Vnguento di calce di Giouan da Vigo.

L'vnguento di calce gioua alla scottatura di fuoco, di prurito, alla erisipela con piaga, vesicationi, & scorticature nate da cagione calda. Vale à tutte le vlcere stemperate, calde, & di mala complessione, & da curare difficili. Però si togliono di calcina lauata noue uolte, & sottilmente poluerata onze due, di lithargirio di oro & di argento ana onze tre, di cerusa oncie due e meza: di tucia dramme due, di seuo strutto di vitello onze sei, di olio rosato completo libra vna e meza, di olio rosato onfacino libra meza: di succo di piantagine, di solatro, & di lattuca ana onze quattro, si bolle il seuo con gli olij, & i succhi insieme fino alla consummatione di essi succhi. Poi si cola, & vi si aggiunge di cera bianca quantità sufficiente. Di vnguento rosato onze 3. & di nuouo si ribolle vn bollore, & leuatolo dal fuoco si mescola con vn legno, & vi si incorporali i minerali triti ottimamente, & si fa vnguento con buon arte, & serbasi.

Osserua-

Osseruatione nell'vnguento di calce.

Quest'vnguento di calce di Giouan da Vigo Cirugico eccellentissimo è quello che ci fanno osseruare i Medici nostri. La quantità della cera basterà nell'estate di onze tre per libra di olio, & nell'inuerno oncia una solamente, quantunque alcuni in questa stagione non ve ne sogliano metter niente. Costumasi in alcuni luoghi di farsi vnguento di calce con libra vna di olio rosato, ilquale se è onfacino, è assai migliore, & di calcina lauata, come è detto, onze tre: & di cera bianca tant'altro. Et questo adoprano nelle cotture del fuoco, oue è mirabile, si come ne fa chiarissima fede il Predapalia nel capitolo della combustione del fuoco, ouero d'acqua, ò d'olio, raccontando di quello Abbate, che tocco dal fulmine, si liberò con l'vngersi di questo vnguento.

Vnguento rasino magistrale.

L'vnguento rasino cura, & salda. Componsi con libra & onze tre di olio puro, di ragia di pino, cera citrina di ottimo colore, & terebenthina chiara ana libra vna.

Vnguento citrino magistrale.

L'vnguento citrino della medesima intentione fassi con parti tre di olio commune, & terebentina per ciascuno tre, di gomma elemi l'ottaua parte d'vna integra di ragia di pino, & cera nuoua per ciascuno parti due.

In altro modo di terebenthina parte vna, & vn quarto: di cera flaua parte meza: di olio commune tre quarti di vna parte integra.

Vnguento damasceno magistrale.

L'vnguento damasceno tiene l'istessa facoltà del rasino, col valore appresso di mondificare la carne putrida, & superflua. Si aggiunge ad vna libra integra d'vnguento rasino, & propriamente quando è strutto sopra al fuoco, oncia meza di verderame trito sottilmente, & serbasi.

Vnguento aureo di Mesue.

L'vnguento aureo è certissimo nel curare, & saldare le piaghe. Preparasi con onze sei di cera citrina: d'olio buono lib. due, e meza: di terebentina onze due: di rasa di pino, & colofonia ana onza vna: di zaffrano dramma vna.

Osseruatione.

Tutti questi vnguenti sono spurij, eccetto l'aureo, ch'è di Mesue, le cui compositioni, fuori che quella del Damasceno, essendo somiglieuoli, & le facoltà di ciascuno pari, con variationi d'alcune differenze, non però ad alterare di molto esse facoltà, fanno che col valore medesimo s'osserui l'vna per l'altra indifferentemente. Et noi già in più luoghi d'Italia habbiamo veduti speciali osseruarne vno solamente, qual più gli piaceua, & quello vendere poi per tutti gli altri detti.

Vnguento basilicon maggiore di Mesue.

L'vnguento basilicon maggiore fà alle ferite, doue non sia calefattione, & massimamente alle parti neruose vulnerate, percioche le mondifica, et l'incarna. A comporlo si prende di cera bianca, rasa di pino, seuo vaccino, pece, terebentina, incenso, & mirrha per ciascuno parte eguale, d'olio quanto basta. Altri talgono di cera onze sei, di pece onze tre, & delle altre cose onze vna e meza per ciascuna.

Osseruatione nell'vnguento basilicon.

Costumasi generalmente questo vnguento più al secondo modo, ch'al primo, & ottimamente, percioche non tanto è esso vnguento pretioso, tenace, & puzzolen-

te: non si deue però l'olio pesare, si come s'hanno creduto alcuni, d'onza vna e meza, alla guisa dell'altre cose ma si deue torre la portione sua su le sei onze de la cera: che sera libre due. Habbiamo veduto alcuni comporlo à diuersi modi pur co'medesimi semplici, & con mancho anchora, & con aggiunta di colofonia, & con metterla in luogo della pece nera, et con altri disordini. Lo chiamano molti, composto à qual si voglia modo, vnguento incarnatiuo, & maturatiuo anchora, & questo forse per le facoltà, che esso tiene di maturare (ò come si sa per sententia di Galeno nel quarto libro, & nel quinto, & nel terzodecimo del methodo, & il Aetio nel secondo, & di Paolo nel settimo) le parti infiammate, oltre che mollifica le indurite, & le riscalda molto. La cui calda natura compresa bene dal dottissimo Manardo, fece conoscere lo errore della negatiua mancata in quasi tutti i testi di Mesue, ò sia stato per difetto d'interpreti, ò d'impressori, nel fronte dello vnguento, & cosi parlandone esso Manardo disse. Come può egli giouar alle ferite, doue sia calefattione, essendo esso caldo? Tengo che vi debbia essere la negatiua, & legersi, doue non sia calefattione, & cosi lo scrissero Auicenna nel quinto canone, & Serapione nel suo antidotario: le cui descrittioni, & quelle parimente delli Greci detti hanno con questa vera somiglianza.

Vnguento digestiuo magistrale.

Quest'vnguento digestiuo mondifica, & digerisce, & perciò à farlo si toglie di olio rosato, & terebentina ana libra vna; di cera bianca onze sei, si struggono insieme, & si lauano con acqua di piantagine, & fatto l'vnguento si serba.

Osseruatione nell'vnguento digestiuo.

Questo vnguento digestiuo fatto con la cera, è che si tien preparato. Quello fatto con terebentina, & rosso d'voua, ouero con terebentina, olio rosato, e rosso d'voua, farina, & zaffrano, che variatamente ordinano i Medici alla giornata, & che parte ancho ne descriua il Brasauola, non si tengono preparati: perche sono molto atti à corrompersi.

Vnguento difensiuo.

Questo vnguento difensiuo fa che ne luoghi offesi e feriti non vi scorrano humori, ne vi si generi posteme. Il modo di farlo e tale. Si piglia di bolo armeno, sangue di drago, & terra sigillata per ciascuno parte vna: di olio rosato parti sei, di cera citrina parte vna, e meza: di aceto ottimo quanto basta, & fassi vnguẽto tenero nel mortaio di piõbo, struggendo prima la cera con l'olio, & dãdoui poi l'aceto à poco à poco.

Osseruatione nell'vnguento difensiuo.

Questo vnguento difensiuo, cosi detto dal difendere, che ei fa que luoghi, & quelle parti offese, contuse, & pericolose à postemarsi da gli humori, & materie, che non rattenendogli vi scendessero, è che per il più si tiene preparato. Laudano più hoggidì li Medici quello di Gio. da Vigo detto nel terzo lib. nel primo cap. delle ferite carnose, fatto di olio rosato, di olio mirtino, per ciascuno onze tre: di cera bianca onza vna, e meza: di farina di orzo, & di faua, per ciascuna dramme sei; di bolo armeno, & terra sigillata per ciascuno onza meza: di sangue di drago, & di tutte le specie di sandali per ciascuno dramme due. Ouero quello altro pure da lui detto nel medesimo libro all'ottauo cap. nella cura delle ferite de gli humori, & della spalla, composto di olio rosato, & mirtino per ciascuno onze tre, d'olio di chamomilla onze

due, di fa-

due, di farina di orzo, & di faua per ciascuna onza vna di bolo armeno, & terra sigillata per ciascuna dramme sei, di sandali di ogni sorte per ciascuno dramme due, di rose, & mirti per ciascuno dramme vna, e meza: di cera bianca onze vna, e meza, di aceto rosato onza meza: di succo di solatro, di lattuca, & di piantagine per ciascuno tant'altro, se si potranno hauere: sogliono essendo le ferite in luoghi neruosi porre i Medici peritissimi in luogo dello aceto, ottimo vino, & non hauendo i succhi detti, porui in vece loro tanto altro aceto, ouero vino negro perfettissimo.

Vnguento mollitiuo magistrale.

Prendonsi di muccilagine d'althea, di fien greco, & di seme di lino per ciascuno onze sei, di lithargirio libre due, di terebentina, & medolla vaccina per ciascuna onze tre, di cera noua onze sei, d'ireos puluerato onze tre, d'olio di linosa libre due e meza, & fassi vnguento.

Osseruatione nell'vnguento mollitiuo.

Auenga che quest'vnguento mollitiuo sia spurio, è nondimeno costumato assai in molte parti. Lo chiamano alcuni vnguento di muccilagine, benche di questo nome ce ne siano più altri di compositione però differenti da diuersi dispensatori osseruati, costumasi dalla maggior parte questo in forma di ceroto, ma non dura di tal compositione, cotto che sia lo lithargirio con l'olio, & la medolla à grossa consistenza, & aggiuntiui in questo essere i muccilagini, & in vltimo consumata la terebentina, la cera, & l'ireos. Ma in forma volendoli d'vnguento, si cuocono insieme lo lithargirio, l'olio, & i muccilagini, & diuenuti ad vna giusta, & liquida spessezza, vi s'aggiunge la terebentina, la medolla, la cera, & lo ireos & serbasi. Et quando non è bene suanita l'humidità de i muccilagini diuiene l'vnguento tritoloso, sciuoloso, & non si rattiene.

Vnguento egittiaco magno di Mesue.

L'vnguento egittiaco magno conferisce sommamente alle vlcere antiche, & alle fistolose bisogneuoli d'essere mondificate; percioche le purga, & netta co'l corrodere, & consumare dalla carne morta, & dalla putredine. Hora toglionsi di verderame aurei 5. di mele ottimo aurei quattordeci, d'aceto accerrimo aurei 7. & insieme si cuocono à giusta consistenza, & alcuni v'aggiungono d'incenso sottilissimo aurei due, e mezo.

Osseruatione nell'vnguento egittiaco magno.

Costumasi quest'vnguento egittiaco, che di mele è ancora detto da certi, & con l'vltima additione dell'incenso, & senza anchora, secondo che richiedono i luoghi, ò di essere corrosi, ò riempiti.

Vnguento apostolicon d'Auicenna.

L'vnguento apostolicon è efficacissimo in rettificare con facilità (che in questo non ha egli pare) l'vlcere difficili, & le scroffole piccole. Mondifica le ferite dalla carne morta, & dalla marcia, & è consolidatiuo: & dicesi essere medicina delli dodeci Apostoli. A comporlo piglinsi di terebentina, cera bianca, rasa di pino, & armoniaco ana dramme quattordici: di lithargirio dram. noue, di aristolochia lunga, bdellio, & incenso maschio ana dram. sei: di mirrha, & galbano ana dramme quattro, d'opopona-

d'opoponago, & fiore di rame ana dramme due, si dißoluono le gomme con aceto, & poscia col rimanente, & con lib. due di olio puro, s'è d'estate, & s'è d'inuerno, con libre tre, si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento apostolicon.

Quest'vnguento apostolicon, ouero de gli Apostoli, ò di Venere, & come ha Auicenna, che lo chiamano anchora, alcuni nel 5. canone allo 11. trattato, è molto in vso: ma non però preparato col fiore del rame vero, colquale ha l'Auttore che si componga, che la erugine rasile oßeruata generalmente in luogo di quella (& questa è il proprio verderame) è cosa differente da eßo fiore, auenga che le sia nelle facoltà simile. Et perche anchora essa erugine, eßendo quella fatta nelle vinaccie, non è della miglior sorte che si faccia, che da cinque à sei modi si fa, come ha Dioscoride nel suo cap. oßeruano aßai periti dispensatori quattruplicarla nel peso in questa compositione. Et certo che non è di questi modo cattiuo, hauendo lo vnguento valida intentione di astergere, & mordere insieme. Et noi conosciutolo ottimo, l'habbiamo sempre osseruato, & di più per ogni tempo non vi poniamo altro che libre due di olio. Et è sempre questa quantità basteuole, & fa che tenga l'vnguento forma buonissima. Et lasciamo anchora nelle gomme dissolte manco aceto, che possiamo: acciòche ne sia l'vnguento con la mera sua facoltà più clemente. Et sia fatto tutto di viuace verde colorato, & non smortigno, si come dimostra sempre nel mouerlo che si fa. Il fiore del rame tiene il suo colore rosseggiante, & è in minutissime granelle condensato. Si fa nelle fornaci, doue egli si fonde, quando che per purgarlo & spegnerlo gli si getta subito addosso, colato che sia, acqua freddissima, dalla quale essendo egli spento, & condensato repentinamente, ne vengono in quel subito fuori quelle picciole granelle, che poi sono il fiore del rame.

Vnguento capello magistrale.

L'vnguento capello attrage sottilmente la materia dalla parte interiore alla esteriore, conforta, netta, incarna, & salda. Si fa in questa maniera, si prendono di matrisilua, betonica, & saluia ana onze sei, di aristolochia onze tre: di cera noua, terebentina, ragia di pino, & olio commune ana libre due: di olio abietino lib. vna: di gomma elemi onze sei: di vino ottimo quanto basta. Pestansi le herbe grossamente, & si infondono per vna notte nel vino, si meschia poi insieme ogni cosa, & fassi bollire al consumare del vino, & tanto che cominci ad inuerdirsi. Poi si cola, & si spreme al torcolo, & rifreddato, si netta dalla immondezza del fondo, & di nuouo liquefatto, si ripone in vase di terra: auertendo, che l'herbe sieno ben secche, & la gomma elemi si strugga da se con l'olio, auanti che vi si mettono à bollire l'herbe infuse col vino.

Osseruatione nell'vnguento capello.

Questo vnguento capello, ò come diuersamente lo dicono molti di matrisilua, ò di betonica, ò capitale, è spurio, & vsitatissimo molto nelle parti nostre. Ce ne sono però diuerse compositioni pur tutte differenti. Delle quali questa sola, come ottima, & perfetta, habbiamo noi eletta, & oßeruata sempre, & tuttauia oßeruiamo. Appresso allaquale laudano molti Cirugici la seguente del Carpi Medico dignissimo.

Vnguento

Vnguento di matrisilua del Carpi.

Si togliono di betonica, & matrisilua ana onze tre, si tritano grossamente, & si infondono per vn dì in buon vino. Si pigliano poi di terebentina, ragia di pino, & cera nuoua ana onze quattro, di olio rosato onze otto, di gomma elemi onze due, si meschia ogni cosa insieme, & si fa bollire à buona consummatione del vino, & si cola con spremitura, & cremato che sia, & indurito, si separa dalla humidità, & nettasi, & di nuouo posto sopra il fuoco, vi si aggiunge di mastice, & incenso ana oncia vna, & serbasi.

Osseruatione.

E Questo secondo vnguento capitale, come il primo nelle ferite, & contusioni del capo, doue è egli adoperato più che nelle altre infirmità molto eccellente.

Vnguento da ferite magistrale.

Questo vnguento da ferite, purga, consolida, & salda mirabilmente. Onde à farlo si piglia di olio di sasso, olio di auezzo, olio di hipericon, & ragia di pino ana oncia vna, di olio laurino, & pece nauale, ana oncia meza, di olio commune, & cera nuoua ana onze due. Si fa vnguento di ogni cosa, & vsasi.

Vnguento di bdellio, di Mesue.

L'vnguento di bdellio conferisce all'epilepsia, alla paralisia, allo spasmo, à gli affetti frigidi de nerui frigiditi, & che si sono induriti gli mollifica. A pararlo prendonsi di bdellio dramme sei, di euforbio, & serapino ana dramme 4. di castore dramme tre, di cera dramme 15. di olio iasmino, ouero di cheiri onze dieci. Dissoluasi il bdellio, e'l serapino in acqua di ruta seluatica. Il rimanente si vnisce con acqua calda, & si fa vnguento, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento di bdellio.

Quest'vnguento di bdellio è de la prima descrittione di Mesue, & quello, che si costuma. I Reuerendi di Araceli hanno solamente di euforbio due dramme, ma s'ingannano, leggendosi in tutti i testi, & in altri Auttori, che hanno scritto quest'vnguento di esso bdellio dramme quattro.

Vnguento di althea di Nicolò Miresio.

L'vnguento di althea è mollificatiuo, calefattiuo, & valorosissimo ne dolori, & affetti de nerui, alla doglia dello stomacho, del petto, & al male di punta. Gioua alla dureza delle viscere, alle lassitudini di lunghe infermità, alle febri periodiche, vntosi appresso al fuoco, & alla frigidità della vesica vngendosene sopra l'ombelico, e'l pettignone. Vale in somma à tutte le parti bisognose di riscaldamento, & mollificatione, & d'essere humettate. Toglionsi à comporlo de radici di althea lib. quattro, di seme di lino, & di fien greco ana libre due, di squilla libra vna. Se ammaccano, & tritansi le radici, & la squilla, & insieme con sementi se infondono in libre quattordici di acqua feruente per tre dì. Poscia il quarto giorno si bollono tanto, che s'ingrossi l'acqua, & colasi con spremitura giù da uno canepaccio con aiuto di noua acqua pur feruente. Poi si togliono di questo succo libre tre, ò come alcuni altri uogliono, libre quattro, & meschiasi con libre otto, di olio commune, & bolliti insieme fino alla consummatione del succo, ui si aggiungono di cera noua libre due, di ragia di pino, & colofonia trita ana libra una, di terebentina, galbano, & gomma di hedera, o'l suo succo ana onze quattro, & distrutte tutte le cose, et fatto l'unguēto si serba.

Osserua-

Osseruatione nell'vnguento di althea.

Questo vnguento detto da ciascuno di althea, è osseruato da tutti, & recitato nel modo, che l'habbiamo noi descritto, dal Mireso nel maggiore suo antidotario. Lo pone Nicolò di Salerno ancora, ma in compositione però tronca ne la metà à questa, col poterui appresso aggiungere, se si vuole, ne la consolidatione de le ferite, radici di sambuco, & di ciclamino, & propriamente nella infusione, che si fa dell'altre cose nel trarre il mucilaggine, con dir ancho, che alcuni vi aggiungono del boturo, tutte cose, che da niuno si osseruano. La colofonia si trita, & non si poluereggia, come ha il Salernitano, & struggesi con l'olio, & con le altre cose, si come nella compositione è detto. La gomma d'hedera si trita sottilmente, e si staccia, & si dà in vltimo nell'vnguento, hauendoui però prima riposto il galbano dissolto in ottimo vino, che in questo caso per rispetto de i nerui, è miglior dell'aceto, colquale è costume di dißoluersi tutte le gomme ferulacee.

Vnguento agrippa di Nicolò.

L'vnguento Agrippa fa à gli hidropici, à gli splenetici, & a i tumori di qualunque parte del corpo. Vale alla indignatione de nerui, & alla doglia delle reni per frigidità. Seduce il ventre vngendoselo, & gli leua la doglia. Si fa così. Piglian si di radici di brionia lib. due, di radici di cocumeri asinini libra vna, di squilla libra meza, di ireos onze tre, di triboli acquatici, radici d'eboli, & di felce ana onze due, si tritano queste cose nel mortaio, & si fondono per tre dì in libre quattro di olio puro candidissimo. Poscia aggiuntaui di cera bianca libra vna, & onze quattro. Si bolle fino alla consumatione dell' humidità, & colasi, & raccolto l'unguento si serba.

Osseruatione nell'vnguento agrippa.

Questo unguento Agrippa, così detto da Agrippa Re di Giudei suo inuentore, come scriue Nicolò di Salerno, ilquale tanto l'hebbe caro, che mai in sua uita non lo uolse ad alcun riuelare, & far conoscere, è usitato molto. Il Mireso lo chiama grippa solamente, & in luogo delle radici di cocumeri asinini, ui ha quelle (& non fuori forse di proposito) d'althea. Il Salernitano per l'olio candidissimo, ui ha quello di lètisco, ouero come anco si legge in alcuni suoi testi, quello di mastice. Noi ui osseruiamo il puro, e candido con miglior intentione. I triboli acquatici, che marini gli scriuono molti, sono assai noti, & à pelegrini massimamente, che per mostrarsi più santi se ne fanno lunghissime corone; percioche con questi, & cose tali, porgono non so che di aspro molto ammirato dal uulgo più grosso. Nelle parti nostre gli raccogliono i notatori, & pescatori sopra all'acqua delle foße, la cui forma è angulata, & puntata molto, con medolla dentro alla scorza bianca, che al mangiare è aquosa, & insipida.

Vnguento aragone di Nicolò Salernitano.

L'unguento aragone, cioè adiutorio. Vale al dolore de gli huomini, & delle donne nato da frigidità operato con quest'ordine. Se ne pone dètro di una coccia d'uouo, et fatto caldo si unge, sopraponendo poi essa coccia sul luogo dolente. Gioua allo spasmo, al tetano, alla doglia de fianchi, & di reni ungendosene al modo detto. È ualoroso all'artetica, & sciatica, & alla quartana ancora, untosi auanti l'hora dell'accessione. A farlo si prendono di rosmarino, maggiorana, radici di iaro, serpillo, ruta, & radici di cocumeri asinini, ana onze quattro e meza: di foglie di lauro, di saluia, di sauina, e brionia ana onze tre: di pulicaria maggiore, & minore ana onze quattro: di

foglie

foglie di lauro, di saluia, di sauina, e brionia ana onze tre: di pulicaria maggiore, & minore ana onze quattro: di laureola onze noue, di calamento onze sei, di mastice, & incenso ana dramme sette, di pirethro euforbio, gengiouo & pepe ana oncia vna, di grasso di orso, & olio laurino onze tre, di olio muscelino oncia meza, di petroleo oncia vna, di boturo onze quattro, di olio commune libre cinque, di cera libra vna, & onze tre. Si cogliono l'herbe, & le radici in vn giorno, se è possibile, ouero in due. Et tritatele minutamente, si mettono in macera per sette giorni nell'olio commune. Poscia l'ottauo si fa debita cottura, si che si struggano l'herbe, & colasi. La colatura tornata sul fuoco, vi si aggiunge nel cominciar del bollire l'olio laurino, la cera, il botturo, il grasso d'orso, l'olio muscelino, il petroleo, & le polui poi in vltimo, & fatto lo vnguento si raccoglie, & serbasi.

Osseruatione nell'vnguento aragone.

Auenga che questo vnguento aragone sia molto in vso appo ciascuno, non è però, che da tutti i dispensatori sia dispensato debitamente come douria. Et questo per le due pulicarie, che vere non vi mettono, & così per l'olio muscelino, pel quale mettono del rosato misto con vn poco di muschio. Sono le due pulicarie, come hanno mostrato, & mostrano i migliori dottori, le istesse conize, la maggiore però, & la minore descritte da Diosc. Et non già sono, come vanamente espone su questo vnguento il Manlio auttore del maggior lume. Il thimo, & la satureia ne l'vno & l'altro belleboro, che dicono, il Suardo, & altri auttori. Noi à dì nostri due ò tre volte, che habbiamo preparato questo vnguento, sempre per le due pulicarie pur note in alcuni luoghi d'Italia, doue nascono, c'è conuenuto ogni fiata porre in sua vece cose altre à quelle di facoltà somiglianti. Ne cosa miglior conoscessimo, ne habbiamo mai conosciuta, che potessero ò possano il medesimo, che le radici de le serpentarie, lequali oltre lo essere loro simili, si conuengono molto alla intentione dello vnguento, quantunque vi entrano pure le radici del iaro pure specie di serpentaria, ò dragontea. Et per l'olio muscelino sempre metessimo tanto altro di quello di spigo nardo. La compositione tiene con quella del muscelino & con la sua facoltà vera sembianza, & perche anchora la molta quantità de l'herbe, quella sempre poca ci pareua de l'olio commune di libre cinque, caso non ci facea di conscientia l'aggiungeruene due altre libre di più.

Vnguento martiaton di Nicolò Salernitano.

L'vnguento martiaton maggiore, detto così da Martiano inuentore suo Medico peritissimo, fa valorosamente al dolore, & frigidità del capo, del petto, & de lo stomaco. Et vntosi subitamente al sole, ouer al fuoco, gioua à la durezza del fegato, de la milza, & à la doglia de fianchi. E valentissimo alla paralisia, à la sciatica, à la passione di reni, & à le podagre. Riprime i tumori, mollifica le durezze. Vale à gl'affetti de lo spasmo, & à le febri periodiche. Et è in somma valorosissimo à tutte le doglie nate da frigidità. Hora si togliono di cera bianca libre due, di olio libre otto, di rosmarino, & foglie di lauro ana onze otto, di ruta onze sette, di tamarisce onze sei, d'esbrio, sauina, saluia, balsamita, ocimo, polio, calamento, artemisia, enula, betonica, branca vrsina, spergula, herba venti, pimpinella, agrimonia, assenzo, herba paralisi, herba santa Maria, cime di sambuco, herba grassa, millefoglio, sempreuiua, chamedrio, centaurea, piantagine maggiore, fragaria, thetrait, & cinque folio onze

lio onze quattro e meza: di radici di maluauisco, cimino, & mirti ana onze quattro: di fien greco onze una e meza, d'urtica, foglie di viole, foglie di papauero negro, mentha saracena, mentha cresspa, polithrico, lapatio, cardoncello, matrisilua, maturella, herba muschiata, alleluia, lingua ceruina, crispola, herba canforata, storace calamita, & medolla di ceruo ana onza meza: di boturo onza una e meza: di grasso d'orso, grasso di gallina, mastice, & incenso ana oncia una: d'olio nardino onze 2. Si coglion tutte quest'herbe dette in uno, ouero due giorni, & propriamente da mezo Maggio à l'hora di terza à mezo dì, & si tritano, & s'infondono in ottimo vino odorato per una settimana. Poi l'ottauo giorno si mettono sopra il fuoco, & cominciando à consumarsi il vino, vi si aggiunge lo olio, & bollesi à la diminutione de l'humidità. Appresso accuratamente si cola e gettate l'herbe si torna sul fuoco, & cominciando à bollir vi si pone lo storace, il boturo, l'assogna, i grassi l'olio nardino, la cera, il mastice, & l'incenso, & agitandolo sempre con la spatola, & toltolo dal fuoco, si lascia cremare, & seruasi.

Osseruatione nell'vnguento martiaton.

E questo vnguento di Martiano vno de quattro vnguenti mollificanti, & l'ultimo ancora col seguente di quanti altri s'vsano da noi, però descritti. La descrittione intieramente habbiamo tratta da Nicolò di Salerno: auenga che quella di Nicolò Miresio auttore più antico, & da cui il Salernitano ne l'ha cauata; hauessimo potuto seguire, à questo si siamo attenuti per eßere pure alquanto più di quella del Miresio nel peso de semplici megliorata, & oßeruata ancora da tutti i dispensatori. Benche noi insino à questo tempo non l'habbiamo giamai preparata: ne meno veduta ad alcuno preparare, che l'vnguento, che teniamo di questo nome in bottega, l'habbiamo ò da Genoua, ò da Vinegia, & fatto forse come sa Iddio, & non forse tanto per la moltitudine de l'herbe, & d'alcune, che vi sono di nome strano dette, & tenute (si come la spergola per la rubea minore, l'herba venti hoggidì disputata qual sia, ò la parietaria, ò la cimbalaria, ò la consolida minore, & questa per eßere di calda natura, & conferente all'intentione dell'unguento, si lauda più delle prime due. Et l'herba paralisis pel fiore di primauera, e l'herba santa Maria per persicaria, & il retbrait per l'herba giudaica, l'alleluia per trifolio acetoso, & pan di cucco, & l'herba grassa, per faua grassa, e la maturella per ualeriana, & l'herba conforata per l'abrotano, il seluatico però nascente nelle ghiere de fiumi, e per l'herba moscata il rostro di cicogna, e la crispula per l'herba gambarina minuta assai di foglie biancheggianti, quantunque per cotula, ouero occhio di bue l'intendano alcuni) quanto che troppa somma ui mettono d'olio: ch'auenga che la quantità del l'herbe di libre quattordici sia souerchia à quella dell'olio solamente di libre sei: non è però che l'accrescere esso olio più di libre dieci, non sia un debilitare l'unguento nella facoltà dell'herbe, ch'insino à questa misura di dieci libre è conceßo che s'accresca da sapienti, & tanto insieme di cera noua ui s'aggiunga, che ui dia giusta spessezza. Et s'occorre, come indubitatamente deue occorrere, che non hauendo l'herbe nel primo, come nella descrittione è detto, giorno, ò nel secondo, si poßono accogliere in otto, & in dieci, & in quindeci, si come più commodamente si puo, e metterle cosi tutte, pestate però, in macera nell'olio per fino à tanto, che si habbiano tutte, che assai meglio le conserua l'oglio pigliandole quello

dole quello la loro virtù, che non le conseruaria, come hanno scritto alcuni, il vino fondendouele dentro. Molti, anzi la più parte, & tanto Medici, quanto Speciali laudano più assai, & osseruano vn'altra compositione detta minore di questo vnguento, attribuita pure à Martiano: laquale noi anchora osseruata, & tuttauia esseruando la habbiamo conosciuta validissima in quel tutto, che ella promette nel suo fronte. Et è questa, che segue la sua descritione.

Vnguento martiano minore.

L'vnguento martiano minore è valoroso alle podagre, alla paralisia, alla sciatica, all'artetica, alla passione di reni, & ad ogni difetto, & dolore de nerui. A comporlo si pigliano di frondi di lauro libre tre, di ruta lib. due, e meza: d'amarico lib. 2. di rosmarino lib. 1. e meza, di foglie di mirto lib. 1. d'esbrio, balsamita, & basilicò ana on. 6. di storace onc. 4. di mastice no. 3. d'incenso onze due, e meza: di boturo oncie 5. di medolla di ceruo, grasso d'orso, & di galline ana onc. 4. di olio nardino onze due, di olio commune lib. 6. di cera noua quanto basta, & fassi vnguento, come l'antecedente.

Osseruatione nell'vnguento martiano minore.

Questo minore vnguento di Martiano fatto con minor quantità di herbe del maggiore, è come habbiamo detto, che osseruano molti, & che più laudano i più famosi Medici. Si compone al modo medesimo del maggiore, fuori che del storace calamita, che dentro di vn mortaio di bronzo fatto calente si ha da mollefare, & intenerire con l'olio di spigo nardo.

Vnguento detto rottorio di cantaridi.

Il rottorio di cantaridi si fà così. Toglionsi dieci dramme di cantaridi fresche, & cinque oncie & meza di songia di porco, & si pestano insieme, & poi si lasciano per sette giorni marcire, poi si fanno bollire, & si colono, & seruasi l'vnguento in vase di vetro, & si adopera ne bisogni.

Vnguento violato.

L'vnguento violato ha le medesime virtù, che l'vnguento rosato, & gioua alla pleuresi, & alla infiammation del petto. Fassi come il rosato.

Vnguento di fior di rame.

L'vnguento di fior di rame è scritto da Mesue nella sua prattica nel Cap. delle piaghe del naso. Et à farlo si togliono 4. oncie di cera, sedeci dramme di olio omphacino, due di fior di rame sottilissimamente poluerizato, & fassi vnguento, il qual si pone su le taste.

Vnguento fosco, ò negro.

Alle piaghe del capo, & del petto molto vale il seguente vnguento. Si toglie vna libra & meza di olio, quattro oncie di cera nuoua, due per specie di colofonia, seuo di porco, gomma arabica, serapino, pece nauale: vna per parte di mastice, di galbano, di incenso, & di termentina mettasi l'olio à bollire, & bolendo prima vi si ponga la cera, di poi la colophonia, & appresso la pece nauale, & oltre, & à ciò la gomma arabica, il serapino, & la termentina. Ma faccinsi in poluere quelle cose che si possono. Vadasi mescolando con la spatola di continuo, & come cotto sarà, si metta à raffreddirsi, & si serbi.

Vnguento di mele.

Questo vnguento di mele scriue Rasis nel 7. lib. ad Almans. nel Cap. de Carboni. Et cosi dice. Prendansi vguali parti di sarcocolla poluerizata, & di mele. Mescolinsi insieme, & poi si serbi.

Vnguento di calcanto.

Vale l'vnguento di calcanto ad ogni apostema flegmatica, & fassi cosi. Si pigliano tre libre di grasso vecchio di quella rete, che cuopre gli intestini, altro tanto olio vecchio, & quattro oncie di calcanto. Si liquefa il grascio, & si pesta il calcanto, & con l'olio si mescola, & vi si aggiungono tre libre di lithargirio pesto, & si mescolano insieme in vn mortaio. Poi si pongono in vna fressora netta, & si va mescolando con vna spatola di palma, fin che stia bene.

Vnguento di talpa.

L'vnguento di talpa è ottimo alla lepra, & à farlo si bruscia vna talpa, scorze di castagna, di nocciole, & di noci, & insieme con queste si abbrusciano anco delle api, & delle mosche. Poi si toglie del capel venere fresco, del spico nardo, & del laudano, & ogni cosa insieme si fa bollire in olio laurino, & vi si aggiunge tanta cera, che basti à far vnguento.

Vnguento di castoreo.

E mirabile l'vnguento di castoreo ad ogni specie di spasmo fatto da repletione. Et à farlo si togliono due dramme di pepe negro, due di castoreo, & due di euforbio: due & meza di piretro, & altro tanto costo. Pongasi il costo in tanto vino bianco, che sia à bastanza per vn dì, & vna notte. Poi si aggiungono quattro oncie di olio, & bolla ogni cosa insieme fino alla consumation del vino. Alla fine vi si pongano le polueri delle cose recitate, & se ne faccia vnguento.

Vnguento di Ebuli.

L'vnguento di ebuli val molto al dolore delle gionture. Et à comporlo si cuocono in acqua tre manipoli di foglie di ebolo, poi si pestano come se volessero mangiare, in vn mortaio, & fattane pasta si mescoli con songia di porco, ò butiro fatto nel mese di Maggio, & fiori di ginestra. Quindi si passi ogni cosa per panno di lino, & sarà vnguento ottimo à dolor di gionture nato da frigidità, si come io ho sperimentato in vno huomo grasso molto, il qual pattiua di gotte, & di sciatica, ne altra cosa li era giouata.

Vnguento di euphorbio di Pietro Mussignano.

E mirabile questo vnguento nelle infirmità de nerui, anchor che poco costumato sia, vale alla paralisia, al tremore, alla tortura, & allo spasmo causato da repletione, & fassi cosi. Pigliasi vna libra di olio ben vecchio, due oncie di cera rossa, si disfaccia la cera con l'olio, & ui si ponga un'oncia di euforbio, & meza di castoreo, & se ne faccia vnguento.

Vnguento contra vermi.

Si toglie vna dramma per specie di succo di persicaria, assenzo, abrotano, centaurea minore, foglie di persico, foglie di lupini, pan porcino, radici di ebolo, & scorze di pomi granati, due oncie di porri non transpiantati, quattro oncie di nasturtio acquatico, una libra di aceto fortissimo, & tanta cera che basti.

Vnguento

Vnguento di helleboro.

Lo vnguento di helleboro è ottimo alla tigna, & si fa in questo modo. Si pigliano due oncie di olio laurino, due dramme di lethargirio, vna dram. & meza per sorte di mirrha, & di helleboro bianco, & vn poco di cera, & se ne fa vnguento.

Vnguento di semperuiua.

Lo vnguento di semperuiua gioua alle infiammationi, & alle erisipile. Onde si toglie vn'oncia di olio violato, & vna di olio rosato, sei dram. di grascio di oca, tre oncie di succo di semperuiua, & bollano insieme fino alla consumation del succo, poi vi si aggiunga vn scropolo di zafrano, & se ne faccia vnguento.

Vnguento di succo di Enula.

Vale l'vnguento di succo di enula ad ogni specie di rogna, anchor che causata da mal francese, & si compone così. Si piglia meza di succo di radici di enula, & di lapacio per sorte, meza dram. per parte di salnitro, sarcocolla, lithargirio, & mastice, vna & meza di vitriolo, & altro tanto alume scaiolo, due dram. di argēto viuo mortificato, cinque di butiro, tre oncie di termentina, & due di pece nauale. Dissoluansi insieme il butiro, & la termentina. Poi vi si aggiungano l'altre cose poluerizate, & vltimamente i succhi, & à lento fuoco bollano, fino alla consumatione di succhi.

Vnguento di termentina.

L'vnguento di termentina si compone in questa guisa. Si toglie vna dram. di poluere di serpentaria, due & meza di sarcocolla lauata, quattro scropoli di sandaraca, due di tutia preparata, quattro libre & meza di termentina lauata con acqua di fumottere, mezo scropolo di canfora, meza libra d'vnguento di succo di enula, & fassi vnguento, ilquale è mirabile alla rogna, & à saldare.

Vnguento di cicuta di Nicolò Fiorentino.

Ottimo è questo vnguento ad ogni durezza, & massimamente à quella della milza, & si fa in questo modo. Si togliono 6. oncie di herba di cicuta, armoniaco disciolto nell'aceto per noue giorni oncia 1. si pongono per noue giorni in aceto, poi si fanno bollire finche l'armoniaco sia ben disciolto. Poscia si colano per vn forte panno, & di nuouo bolla, et vi si aggiunga olio, et cera, che faccia vnguento.

Vnguento di rane.

Trouinsi rane di fiume, & cauansi l'interiora, & scorticansi, quindi si lauano noue volte in acqua dolce, & in vna olla di pietra si cuocano tanto che si dissoluano, poi si colano con vn panno raro fortemente spremendo la loro carne. Questo si chiama olio, ilquale vngendosene i piedi, & le gionture è mirabile, & conferisce sommamente à luoghi cancherosi.

Osseruatione.

Questa vntione è di Nicolò Fiorentino. Ma ne scriue vn'altra, che par assai meglio Pietro da Tussignano la quale è ottima alle gotte, alla sciatica, & al dolore articulare. Et si compone così. Si toglie vna oncia et meza di grascio di rane, vna per specie di butiro, et d'vnguento di Agrippa, due per sorte di olio di camomilla, di aneto, et di costo, quattro di olio rosato, due di vitriolo, vna di cera bianca, et vna di euforbio, et due di raggia di pino, et se ne fa vnguento.

Vnguento diuino di Nicolò Fiorentino.

Questo vnguento si chiama diuino, perciochè è ottimo à generar la carne nelle

piaghe, & fassi così. Si pesta, & bolle vn manipolo per sorte di pimpinella, verbena, & betonica in ottimo vin bianco sino alla consummation della quarta parte del vino. Poi si cola, & si pongon l'herbe cotte in vn sacchetto di tela di lino, & si spreme con vn torcolo tutta la sostanza loro. Allaquale si aggiungono sei oncie di termentina, & quattro dramme di cera bianca, & in vase di terra nuouo si dissolue ogni cosa insieme. Poi vi si aggiunge vna dramma di mastice, & due di latte di donna, & bolla ogni cosa finche sia cotta. Ilche si conosce, quando gettatone vn poco in acqua fredda vi si attaca il deto.

Vnguento di radici di giglio di Nicolò Fiorentino.

L'vnguento di radici di giglio vale alle sudationi, & à farlo si toglie vn'oncia di radice di giglio cotta in acqua, ben pesta, & s'incorpora con vn'oncia di songia liquefatta, & con vn'oncia di acqua rosa, & si cola, poi vi si aggiunge due dram. di cerusa poluerizata, meza per specie di poluere di mastice, & d'incenso, vna di canfora, & ottimamente l'incorporino insieme.

Vnguento di cantaride del medesimo.

L'vnguento di cantaride vale alla tigna, & alle pustule del capo, & à farlo si togliono due oncie di cantaride purgate, & poluerizate, mez'oncia di solfo, due di scorze di noce, vna dramma per specie di senape, & di mirrha, tanto mele, & aceto che basti à farne corpo, si tenga sopra il fuoco per vn giorno. Poi si lieui, & vi si metta foglie di bieta, ò di caoli.

Vnguento di piombo di Leonardo Predapalea.

Gioua questo vnguento alle erisipile, & alle vlcere che uanno serpendo, & si fa così. Si togliono due oncie di piombo brusciato con solfo, due di lithargirio, una di cerusa, & due di antimonio, & tanto olio rosato, che sia assai, et se ne faccia unguento molle.

Vnguento di gambari.

Questo vnguento è ottimo a i cancri, & à farlo si toglie cenere di gambari di fiume freschi, lithargirio d'oro, & acqua di solatro quanto è in piacere, & facciasi unguento, ben dimenando in vn mortaio di piombo col suo pestello.

Vnguento di draganti del medesimo.

L'vnguento di draganti fa nascere la carne. Et così si prepara. Si mollifica meza oncia di draganti in acqua calda, tanto che si possa ridurre à forma di colla, & vsasi. Et vi si puo aggiungere vn poco di sangue di drago, & di sarcocolla.

Vnguento di fior di salice del medesimo.

L'vnguento di fior di salice si fa così. Si toglion due oncie di fior di salice, ò di succo di foglie, due di lagrimo, ò di termentina, due dramme di colofonia, vna di asphalto, & una di uernice liquida, et tanto olio, et cera che basti à farne vnguento.

Vnguento di pulegio del medesimo.

Si piglia vn'oncia per sorte di succo di pulegio montano, succo di calamento, & succo di centaurea, et tanto olio mirtino, et cera che sia assai à farne vnguento, et quando non si potessero hauer i succhi, tolgasi la poluere loro.

Vnguento di centaurea del medesimo.

L'vnguento di centaurea è mirabile à consolidar le piaghe. Et à farlo si toglie vn'oncia

vn'oncia di centaurea minore, cinque di aristolochia longa, vna di termentina, & vna di olio di mastice, due dramme di rubea de tintori, & due di lacca, & tanta cera, che sia assai à farne vnguento.

Vnguento di hedera del medesimo.

Val l'vnguento di hedera alle scottature fatte da fuoco, da acqua, & da olio, & in questo modo si compone. Si piglia vguali parti di olio commune, di seme, & di foglie di hedera, & si fa bollire, finche sia consumato il succo con tanta cera bianca che sia assai, poi vi si getta sopra aceto bianco, & si fa vnguento.

Vnguento di vetro.

Vale l'vnguento di vetro à mandar via ogni specie di segni, però si fa così. Si estingue vn collo di inghistara di finissimo vetro nuoue volte in succo di limoni, & poi si pesta sottilissimamente, & della poluere se ne togliono due oncie, & vna dramma di sandali bianchi poluerizati, & vna di cristallo, & tutte queste cose si macinano ottimamente sopra vn porfido, spargendoui gocciole di succo di limone, & tanto si deue perseuerare, che pigli forma d'vnguento, il qual si possa distendere sopra il luoco.

Vnguento di sandaraca del medesimo.

Questo vnguento di sandaraca è mirabil nel curar le piaghe ne' membri carnosi, & ne nernosi, & fassi così. Si piglia vn'oncia & meza di mastice, tre di cera bianca, otto di termentina lauata, sette dram. per specie di sandaraca, sarcocolla, & incenso, & se ne faccia vnguento, ma lassando in forte aceto, ò in ottimo vin bianco.

Vnguento vulpino del medesimo.

L'vnguento vulpino è ottimo à tutti i difetti de nerui fatti da causa frigida, & à comporlo si pigliano 10. onc. di ginepro, et sei di termentina stillata, due oncie di songia di porco, 2. dram. per specie di piretro, gentiana, pepe longo, bacche di lauro, aristolochia rotonda, castoreo, mirrha, & sale, & altretanto grascio di orso, di gatto, di tasso, mel crudo, & cera rossa, vna dramma per specie di armoniaco, assa fetida, galbano, serapino, & olio petrolio, vn'oncia & meza per parte di euforbio, nigella, senape, laudano, mastice, & olio commune. Tutte queste cose si pestan come si conuiene, & si pongono in vna volpe, la qual si cuoce finche sia ben consumata, & del grascio, se ne fa vnguento, il qual è mirabile.

Vnguento incarnatiuo del medesimo.

L'vnguento incarnatiuo si compone in questo modo. Si piglia vn manipolo di ambedue le consolide, di ambedue le piantagini, et di pilosela per specie sei oncie di vermi terrestri, & tutto si pesta, & si pone in vna libra & meza di olio commune per sette giorni, poi si fa bollire alquanto, & si cola, & si spreme, & poi vi si aggiunge vna libra di sepo di montane purgato, sei oncie di pece nauale, tre di colophonia, vna per specie di armoniaco, galbano, opoponago, & termentina, meza di incenso, & meza di mastice, si dissoluono le gomme in aceto, & se ne fa vnguento, il qual è miracoloso.

Vnguento de vespertiglioni.

L'vnguento di vespertiglioni manda via i panni, le lentigini, & i segni delle piaghe, & è vtile molto alle gotte fatte da frigidità, & si fa così. S fan bollire in acqua

piouana dieci vespertiglioni in alcun vase ben coperchiato, poi si cola & se ne fa vnguento.

Vnguento di formiche del medesimo.

Questo vnguento gioua merauigliosamente alle gotte calde, & si fa così. Si togliono tre oncie di formiche con i lor oui, vna di farina di faua, & vna di farina d'orzo, sei dramme di malua, & sei di mandragora, meza oncia di rose, si cuocon le rose, la malua, & le mandragore in tre libre di acqua finche sia consumata la metà, poi si cola, & si compone con le dette cose poluerizate in vn mortaio, & visi aggiungon tre bianchi di oui, & si vsa.

Vnguento staphisagria.

Questo vnguento amazza i pedocchi, & altre lordure, & si fa così. Si pigliano due oncie di staphisagria, & due di sapon tenero, tre di songia di porco, et vna & meza di argento viuo estinto, & se ne fa vnguento.

Vnguento di anthera magno.

Questo vnguento è costrettiuo più che alcun altro, & così si compone. Si pigliano sei dramme di anthera, quattro per specie di rose rosse, balaustij, scorze di pomi granati, galla, noce di cipresso, gomma arabica, & mirrha, bacche di mirto, draganthо, & di terra sigillata, di coriandri preparati, bolo armeno, & di sandali rossi, tre & meza per sorte di sangue di drago, di mastice, di olibano, & di hipoquistidos, di sumachi, & cinque d'acacia, due per specie di bdellio, di spodio, & di coralli rossi, sei di copule di giande, quattro per ciascheduno di charabe, di semi di piantagine, & vn scropolo di zaffrano, vna di olio rosato, sei oncie per sorte di olio di mirtilli, di castagne, & di mastice. Mescolansi insieme, & facciasi vnguento secondo l'arte.

Osseruatione.

Non vsasi molto questo vnguento, & lo chiamano alcuni vnguento costrettiuo.

Vnguento di anthera minore.

Prendasi sei oncie di olio rosato, vna per sorte di anthera, & di cera, quattro dramme di acacia, due di sandali rossi, & due di rose rosse, & vna di bolo armeno, & facciasene vnguento.

Vnguento rosso canforato.

Pigliasi vna libra, & otto oncie di olio rosato, due oncie di lithargirio, tre & meza di minio, vna & meza di cerusa, tre dramme di tutia, & tre di canfora, & due oncie di cera se sarà estate, ma se sarà il verno basta vna oncia. Facciasi vnguento in vn mortaio di piombo. Sono alcuni, che vi aggiungono sei dramme di chimelea.

Vnguento ottimo alla rogna, ò scabie.

Tolgansi tre oncie di olio laurino, due dramme per sorte d'incenso bianco, & di monda cera due oncie, di argento viuo mortificato con saliua, & cinque oncie di assungia di porco, otto di sal commune poluerizato, di succo di piantagine, & di fumoterre quanto basta. Facciasi vnguento, ilche è molto mirabile alla scabie, vngendosi le piante de piedi, & le mani.

Il fine de gli vnguenti.

DISTIN-

DISTINTIONE DELLI EMPIASTRI.

Empiastro Diafenicon di Mesue.

L'Empiastro Diafenicon conforta mirabilmente, & fortifica lo stomacho, e il fegato, vessati, & oppressi da molta debolezza. Gioua alla lubricità, e mollificatione de le viscere, & conferisce al flusso del ventre, & all'hepatico. Primamente si fa ceroto di olio rosato & di spigo nardo per ciascuno onze quattro, di cera onze due, di mastice dramme due e meza, di laudano dramme due. Poi vi si meschiano sopra di dattoli secchi numero quaranta, di pane biscottato dram. cinque, amendue macerati in vino odorato, & pesti poi nel mortaio con onze 1. di carne di cotogno: & cosi insieme incorporati, vi si aggiungono di olibano, & aßenzo romano secco per ciascuno dramme due e meza: di legno aloe, macis, calamo aromatico, spigo, acacia, mirrha, aloe, gallia, & ramich ana dramme vna, & di nuouo rimeschiatigli, & fatto l'empiastro si serba. Et poi in tempo d'vsarlo si soprapone steso in tela, & suffumigato con legno aloe, ò su lo stomacho, ò sul fegato, ò su le reni.

Empiastro diafenicon di Mesue tratto d'Alessandro.

Lo empiastro diafenicon d'Alessandro conforta le membra della nutritione, è valoroso al flusso del ventre, & del fegato, al vomito, alla disenteria, alla malitia della digestione, & allo stomacho recipiente le superfluità dell'altre membra. Il modo di farlo è questo. Prendonsi di dattoli quasi maturi, & disossati onze cinque: di pane biscottato onza vna: di cotogni cotti in vino stittico oncia vna e meza, di storace, mastice, & laudano ana onza meza: di acacia, succo di agresta, fiori di lambrusca, rose, sandali citrini, legno aloe, mirrha, & ramich ana dramme cinque: di cera onze quattro, d'olio rosato onze 15. di vino austero quanto basta ad infondere le cose da eßere infuse. Si confetta, & si opera col suffumigio, che dicemmo.

Osseruatione ne gli empiastri diafenicon.

Quantunque si vegga l'vno di questi empiastri diafenicon di calda temperanza, & l'altro di fredda: non è però, che molti dispensatori non laudino più tosto il primo, & altri il secondo. Et con questi vltimi pare, che si attengano quasi tutti i Medici, & Speciali. Ilche forse auiene per la maggior efficacia, che ha questo di Alessandro nella disenteria colerica, co quali noi anchora si atteniamo: hauendo conosciuto eßo empiastro ne gli effetti detti efficacissimo, benche alcuni nel dispensarlo non osseruano l'openione, che scriuono certi commentatori di Mesue, di Thomaso del Garbo, huomo dottissimo in creder la gallia di quercia, che troppo, come egli, si ingannarebbono.

Empiastro di meliloto di Mesue.

L'empiastro di meliloto mollifica ogni durezza dello stomacho, del fegato, della milza, delle viscere, & altre parti. Si fa cosi. Toglionsi di meliloto onze 6. di camomilla, fien greco, bacche di lauro, radici d'altbea, & assenzo ana dr. 3. di seme d'apio,

cardamomo, ireos, cipero, ameos, spigo nardo, & cassia lignea ana dram. due e meza: di sansuco dramme quattro, d'armoniaco dramme dieci, di bdellio, & storace calamita ana dramme cinque, di terebentina dramme dodici, di fichi carnosi numero dodici: di seuo di becco, ouero caprino, & rasa di pino ana onze due e meza: di cera onze sei, d'olio di sansuco, & spigo nardo quanto bastano, d'acqua di decottione di fien greco, di camomilla, & meliloto tanto, che basta ad infondere le cose da essere infuse, & dissolte.

Osseruatione nell'empiastro di meliloto.

Anchora che diuersi modi si veggano scritti, & osseruati nel comporre questo empiastro, non v'è però il migliore, che di pestare primieramente tutte le cose atte alla tritura. E dissolto poi col decotto detto l'armoniaco, e'l bdellio, & molefatto la storace con vn poco d'olio feruente, & meschiatogli col rimanente dissolto al fuoco con buona arte, fare di ogni cosa mistione, & empiastro. Noi osseruiamo in luogo delle radici d'althea di porre le sementi stesse, lequali col medesimo valore vi sono, e vi si meschiano con miglior modo. La quantità dell'olio di sansuco, & di spigo, è per quanto habbiamo noi sempre conosciuto, di libra vna per ciascuno, & non, come hanno scritto alcuni, d'onze sei. Possiamo bene nell'operation sua qui aggiungere, che nel tempo dell'ossidione di Parma nostra patria, non hauendo il meliloto vero, ilquale copiosamente nasce nelle ghiare del fiume, ne meno il volgare costumato da tutti, operassimo in suo luogo i fiori di camomilla, per cui poscia in vna donna oppressa da hidropisia, & da tensione de lati, ne vedessimo l'empiastro essere à marauiglia valoroso, & così nel mitigare il dolore, & mollificare le durezze del ventre.

Empiastro di bacche di lauro di Mesue.

L'empiastro di bacche di lauro placa il dolore dello stomacho, del fegato, dell'intestina, delle reni, della vesica, della matrice, & di tutte le interiora nato da frigida, & flatulente temperie. A farlo pigliansi di incenso, mastici, et mirrha ana oncia vna: di bacche di lauro onze due: di costo, & cipero ana oncia meza: di mele spumato quanto basta all'aggregatione. Si stende in panno, & caldo si soprapone, doue fa bisogno, e triplicando nel peso il cipero, & aggiungendoui sterco secco di capra, ò di vacca quanto che sieno tutte le altre cose insieme, sarà mirabile nella hidropisia.

Osseruatione.

Essendo tutta la compositione di questo empiastro chiarissima, non vi accorre sopra altra narratione.

Empiastro di senape di Damocrate tratte da Mesue.

Lo empiastro di senape di Damocrate è valoroso alla podagra, alla gotta, alla sciatica, all'artetica, à doglie di gionture, alla emicranea, alla obliuione, & alla lethargia. Si prepara in questa guisa. Si prende di fichi secchi, & grassi macerati per ventiquattro hore in acqua tepida, & espressi fortemente, si che ne sia vscito ogni humore, parte vna: di senape trita con aceto altretanto. Si meschiano con diligentia insieme. Et volendo che egli operi più gagliardamente, si dupplica la senape, & pel contrario volendolo meno forte, si toglie vna sol parte di senape, & due di fichi, & applicatolo in luogo, doue sia bisogno solamente di scaldare, vi si lascia, & si leua innanzi, che rompa. Et quando poi le materie fossero profonde, & richiedeßero esclusione, si come nella sciatica, & simili, tanto vi si lascia, che vlceri, & rompa il luogo. Puossi

go. Puossi in difetto della senape porre sterco caprino macerato tutto'l dì in aceto che pure è efficace all'hidropisia, & alla durezza, & dolore della milza. Et aggiuntoui sterco di colombi seluatici, radici d'enula, seme di nasturtio, & bacche di lauro conferirà non solamente all'hidropisia, & tumore della milza, ma anchora à gli affetti tutti delle viscere frigidi, & vntosi.

Osseruatione nell'empiastro di senape.

Quest'empiastro di senape, ouero sinapino, ò sinapismo, si come è ancho detto, è in vso, benche di raro. Et si prepara secondo che vogliono i Medici, & con la prima, & la seconda additione: ma le più volte con senape sola, & fichi insieme semplicemente.

Empiastro mirabile alla pleuresi.

Si togliono di radici d'althea onze tre: d'anetho, e viole ana onze due: di farina d'orzo, di fien greco, e di seme di lino per ciascuno tant'altro: di olio violato, di camomilla, & d'amandole dolci ana onze otto: di cera, & boturo ana onze quattro, & fassi empiastro con buona arte.

Osseruatione.

E veramente quest'empiastro di marauigliosa operatione alla pleuresia. La compositione è magistrale, & quella che osseruiamo noi. Costumano quasi tutti gli altri quella descritta dal Suardo ne suoi empiastri di mente di Mesue, fatta di radici d'althea manipolo vno, di farina di orzo onze tre: di camomilla onza vna, di meliloto & viole ana oncia meza, d'olio violato, di camomilla, & di amandole dolci ana onze due. Dallaquale consideriamo, che possa essere stata tratta questa magistrale, & megliorata assai di compositione. Noi osseruiamo nel comporla quest'ordine.

Nettiamo le radici d'althea, & le minucciamo, e facciamole cuocere in pura acqua, & fatte tenere le pestiamo col coltello sopra di vn'asse, che si facciano sottili. Poscia le facciamo bollire di alcuni bollori con gli olij lentemente, & tanto, che gettatone goccie con la spatola su le bragia non facciano quello stridore, che suol fare l'acqua sul foco. Questo facciamo, acciochè non vi rimanga souerchia humidità, che di poi la facesse muffire, come à molti suol'intrauenire, che non v'osseruano cotal diligenza: e fatto questo, vi mettiamo la cera, il boturo, le farine, & tutte l'altre cose poluerate, & stacciate.

Empiastro d'althea di Giouan da Vigo.

L'empiastro di althea è valentissimo in mollificare, & risoluere à poco à poco ogni durezza nata da grossa materia mista con calda, cō sicurtà di non attrahere la materia al luoco. Si piglia à comporlo di radici d'althea cotte, & cribrate libra meza; di olio di camomilla, & d'aneto ana onze due: di olio rosato, & sonza d'anitra, ana onza vna: d'olio di giglio dramme dieci: di diaquilone bianco con gomma onze tre e meza: di medolla di vitello, & di vacca dramme sei: di seuo di vacca, onze tre: di cera bianca quanto basta à far empiastro, ne troppo molle, ne troppo duro.

Osseruatione nell'empiastro d'althea.

Essendo questo empiastro d'althea vn prestissimo resolutiuo, & ottimo mollificatiuo delle durezze apostemate, come è detto nel fronte, è vsitato molto. Lo descriue Gio. da Vigo nel capitolo della postema del collo, & lo commemora in più luoghi.

Empiastro di cimino di Gio. da Vigo.

L'empiastro di cimino è ottimo in risoluere, & estenuare il sangue & il suo liuore, & massimamente nelle battiture, dou'è il sangue morto sotto la pelle. Onde à farlo si toglie d'olio d'aneto onze 1. di olio d'aßenzo, di mirto, & succo di rafano ana dramme tre: di cimino trito dramma vna: di vino odorato oncia vna: si bolle ogni cosa insieme sino che si consuma il vino. Poi si cola, e con cera bianca si fa ceroto, & serbasi.

Osseruatione.

Scriue Giouan da Vigo questo empiastro, ouero ceroto di cimino nel fine del capitolo delle medicine, che dissoluono la uentosità, & il sangue morto sotto la pelle. Noi senza boglierui il cimino, ve'l poniamo in vltimo.

Empiastro di crosta di pane del Montagnana.

Questo empiastro di crosta di pane vale al vomito de fanciulli, & à coloro, che non possono ritenere il cibo. Hora pigliasi di mastice, menta, spodio, coralli rossi, sandali rossi, sandali bianchi, & sandali citrini ana dramma vna: di crosta di pane arrostita, & macerata per meza hora in aceto bianco onze due: d'olio di mastice, & di cotogno ana oncia vna: di farina d'orzo quanto basta: Si fa empiastro senza fuoco.

Osseruatione nell'empiastro di crosta di pane.

Quantunque voglia l'auttore che non si adopri fuoco nel comporre questo empiastro, vi si adopra pure nondimeno, & con giunta anchora di tanta cera bianca, che basti à darli corpo. Et ciò fassi, accioche non muffisca egli poi, che composto sia d'alcuni giorni. E certo che'l struggere la cera con gli olij, non fa debole l'empiastro, anzi così parato puo stare più giorni perfetto, & incorrotto. Il pane deue eßere ben leuitato, & non già, come si credono alcuni, biscottato nel forno; percioche aßai meglio si proua valere, & insupparsi anchora nell'aceto arrostito, ò brustolato moderatamẽte su le bragia. La quantità della farina d'orzo pare à noi, che basti di vna sola oncia; auenga che l'babbiano scritta alcuni di oncia vna e meza.

Empiastro di Gallia.

Questo empiastro in confortar è merauiglioso. Et si fa in questa maniera. Si piglia vna dramma & meza per specie di gallia moscata, & di squinanto, due per parte di ramich, sumach, acacia, fior di pomi granati, laudano, galla non forata, calamo aromatico, rose, anthera, sandali bianchi, & rossi, mastice, legno aloè, garoffani, spigonardo, incenso, mirrha, costo, cipero, & absintia. Facciasi poluere di ogni cosa, di poi si toglie vn'oncia, & meza di succo di foglie di mirto, & altro tanto di succo di foglie di lauro, & parimenti di acqua rosa, & vin austero, & tre dramme di tortelli di seni, dodeci dattoli secchi, lequali cose si lascia per vn dì, & vna notte in detti liquori, poi si pestano diligentemente, & si mescoli con tre oncie, ò quattro di miua aromatica, & sette dramme di gomma arabica, & si facciano bollire à lento fuoco, finche vengano spessi come mele, dipoi s'incorporino le polueri dette in vn mortaio, pestando tanto che diuenga viscoso. Dipoi si distenda sopra alcun cuoro, & suffumigi con legno aloe.

Empiastro oxicroceo.

Lo empiastro oxicroceo si compone così. Si pigliano quattr'oncie di zaffrano, di peze nauale, di colofonia, & di cera per specie: vn'oncia & tre dramme per parte

di termen-

di termentina, galbano, ammoniaco, mirrha, incenso, mastice, & vna inghistara di aceto, nel qual si ponga il galbano, & l'ammoniaco per vna notte, & la mattina si metta al fuoco, finche sian liquefatti, poi si colino, & di nuouo si torni à far bollire. Poi vi si aggiunga la pece nauale ben netta, & quella liquefatta vi si aggiunga la cera, & poi la colofonia, & la terebentina. Poco dopo vi si ponga il mastice, l'incenso, & la mirrha, sempre dimenando con vna spatola, & come sarà ben cotto s'infonde in acqua fredda, & quando si trarrà di quella, si stringa bene con le mani, accioche n'esca l'acqua, & sopra in vn marmo vnto di olio laurino, & vn poco di zaffrano poluerizato si stenda, & se ne facciano maddaleoni.

Empiastro di caseo di Rasis.

Questo empiastro di caseo è mirabile all'infirmità delle gionture, et massimamente quando vi si sian fatte sopra gomme, che paiano di gesso. Fassi così. Si pesta insieme sottilissimamente formaggio vecchissimo, & nasturtio. Dopoi si pongono in acqua, oue siano cotti pie di porco salati, & vecchi, et tanto insieme si mescoli, che se ne faccia empiastro, ilqual si stenda sopra il luogo, & romperasi la cute, onde si sanarà l'infermo, come più volte io ho sperimentato.

Empiastro di viole di Bartolomeo Montagnana.

Si pigliano sei dramme di viole secche, due & meza di rose, vna di spico, & vna di mastice, dieci per parte di fior di camomilla, di meliloto, di farina d'orzo, & di seme di maluischio, vn'oncia di farina di seme di lino, vna dramma per specie di squinanto, cipero, & calamo aromatico. Facciasi empiastro con acqua commune, ilqual si debbe ogni dì vna volta applicare al luogo.

Empiastro di eupatorio.

Questo empiastro è marauiglioso ne difetti del fegato, & del stomaco, il qual si compone così. Si piglian due manip. di eupatorio, mezo di camomilla, & mezo di meliloto, vna dramma per specie di cipero, mastice, squinanto, & spica, due scropoli per parte di sandali bianchi, & rossi, di calamo aromatico, & di assenzo, vno di spodio, tre oncie di muccilagine di althea, due per ciascuno di olio di mastice, di spica, & di farina d'orzo, vn poco di aceto, & facciasi empiastro con decottione d'eupatorio.

Empiastro di fichi carici di Leonardo Pietrapalea.

Questo empiastro è molto vtile alla cura de carboni, & à farlo si piglia vna lib. di fichi ben grassi, & secchi, tre onze di senape, vn'oncia per parte di farina di fien greco, & di seme di lino, vna dramma & più di bdellio, ammoniaco, & galbano per specie. Si dissoluano le gomme in olio di giglio, & poi insieme si mescolino, & facciasi empiastro, aggiungendoui tanta farina d'orzo che sia assai à inspessirlo.

Empiastro di centaurea dell'Argilata.

Questo empiastro è di grandissimo giouamento nella rottura del craneo, & à farlo si pigliano sei manipoli di centaurea minore, & s'infonde per vna notte in vin bianco, dipoi si cuoce finche sia consumata la metà del vino, il quale appresso si cola, & vn'altra volta si torna à bollire, finche venga spesso come mele, di questo se ne piglia vn'oncia, due dram. di cera bianca, due onze di latte di donna, vna & meza di raggia di pino, tre di cera noua, vna lib. di termentina, & vn'oncia per specie d'incenso, di mastice, & di gomma arabica poluerizati, & se ne fa empiastro.

Empiastro

Empiastro di betonica del medesimo.

Similmente questo empiastro è vtile molto, & si compone così. Si piglia vna lib. di succo di betonica, di succo di piantagine, & di succo di apio colati, per specie: tre onz. di raggia di pino, & tre di cera noua, bolla ogni cosa insieme fino alla consumation de succhi, all'hora vi si aggiunga la termentina, & facciasi empiastro.

Empiastro di grassi di Galeno.

Ne questo lasciaremo da parte ottimo à mollificare. Si piglia vn'oncia per specie di grascio di agnello, di porco, di orso, di vitello, di ceruo, di beccho; di asino seluatico, di anitra, di gallina, & auoltoio, meza per ciascun di olio sesamino, di cherua, di lentisco, di mandola amara, medolla di stinco di vacca, & cera bianca, vna lib. di cera rossa, & di botiro di vacca, si liquefa, & si cola, & si adopera.

Il Fine de gli Empiastri.

DISTINTIONE DELLI CEROTI.

Ceroto Diachilon bianco di Mesue.

LO Ceroto Diachilon bianco commune, il cui giouamento è notissimo alle posteme dure, alle scroffole, alle durezze del fegato, della milza, dello stomaco, e dell'altre parti. Si fa così. Prendesi di mucilagine, di radici d'althea, di seme di lino, & di fien greco per ciascuno libra vna: di lithargirio purgato dal piombo, & dalla scoria, & trito sottilmente libra vna e meza: di olio antico, & chiaro libre tre, si conquassa per lungo spatio lo lithargirio, & l'olio insieme nel mortaio, ò in altro vaso. Poi si cuoce lentamente agitando di continuo con la spatola fin à tanto che si ingroßa. Poi tolto dal fuoco, & rifreddato alquanto, vi si fondono sopra i mucilagini bolliti prima da se di alcuni bollori, & seguasi il cuocere fin à tanto, che venuto à giusta speßezza si induri, & quando vi si aggiunge, come dice Hamech, l'ireos poluerato, si fa nel maturare, & dissoluere valentissimo. Ma molto più sedatiuo col metterui il mucilagine del meliloto, & massimamente de suoi semi, ma in tutto si proua più prestante, se in luogo del commune olio vi si pone dell'irino, ò del camomillino.

Osseruatione nel ceroto diachilon bianco.

E questo diachilon bianco commune, che bruto buono, & ceroto di mucilagine, e di litargirio lo chiamano molti, vsitatissimo appo ciascuno: benche ceroto di litargirio più tosto debba esser detto quello fatto con parte eguale di litargirio, & aceto bianco, & di olio puro due tante, & cotti insieme à speßezza di ceroto. Ilquale poi così composto, con giunta, se vi si vole di vn poco di cera, si proua valoroso nelle gambe impiagate con laceratione di pelle. Leggesi questo commune nell'antidotario di Mesue sotto nome di empiastro Diachilon, con molt'altri simili appreßo, che per osseruarsi eglino in forma dura cerotaria, gli habbiamo qui posti ne' ceroti. & di tutti dato il primo luogo à questo semplice col seguimento de gl'altri, che più s'vsano.

Noi nella compositione di questo osseruiamo di porui l'ireos proportionato, di onza vna, per ciascuna libra di olio, il quale olio sempre togliamo commune, & vecchio; et se pure vecchio non l'habbiamo, souuenimo con li composti detti nella descrittione. Alcuni (& non è mal modo) sogliono, non hauendo il vecchio olio, tuore del nouo: ma però maturo, & lauarlo più fiate con pura acqua, & poscia con quello confettarne il ceroto. Altri nel fine della cottura vi sogliono mettere di cera citrina onza vna per libra che sia l'olio. Altri l'ingommiscono con galbano, serapino, & armoniaco per ciascuno onza vna. Altri acciochè resti di colore più biancho, sminuiscono il muccilagine del fien greco, & accrescono gli altri, & volendo, che più flaueggi, vi lasciano, & anco accrescono esso muccilagine di fien greco.

Diachilon paruo di Mesue.

Lo diachilon paruo digerisce, & matura i tumori caldi, & le posteme. A farlo toglionsi di lithargirio onze sei, d'olio vecchio, & chiaro lib. vna, di muccilagine di psilio onze quattro, di muccilagine di seme di biosciamo onza vna e meza, di muccilagine di seme di lino, & radice di malua ana onze due, & fassi ceroto.

Osseruatione.

Costumasi questo diachilon paruo in alcune parti, la compositione è tutta chiara.

Ceroto diachilon magno di Mesue.

Lo ceroto diachilon magno è esperto in maturare, & risoluere ogni durezza, & infiationi. Si fa in questo modo. Pigliasi di lithargirio puro, trito, & cribellato libra vna: d'olio irino, di anetho, & di camomilla ana onze otto: di muccilagine di seme di lino, di fien greco, di radici d'althea, di fichi grassi, e d'vua paßa, succo d'ireos, succo di squilla, hissopo humido, & glutine alzanach ana dram. 12. e meza: di terebentina onze tre: di rasa di pino, & cera flaua ana onze due, & confettasi, come dicemmo, & che venga nel cuocerlo, come disse il figliuolo di Zacharia, & à mollezza di cera, & à speßezza d'vnguento, & steso in panno si soprapone, doue bisogna.

Osseruatione del diachilon magno.

Costumasi molto in ogni parte questo diachilon magno: benche gommato; percioche seguendo i Medici l'intentione dell'Argilata, vogliono, che à tutta la compositione s'aggiugna di bdellio, armoniaco, & serapino per ciascuno onza vna. Il rimanente della compositione è tutto chiaro, fuori però, che del glutine alzanach, ilquale vogliono molti che sia il vischio quercino: altri la colla di pesce, altri il muccilagine delle radici dell'enula, ouero quello dell'aristolochia, & altri la gomma d'hedera, à cui sopra, noi non poco affaticatici per ritrouare la chiarezza, auenga che molti nomi di semplici simili habbiamo letti, tutti tirando all'hedera, & alla sua gomma: non habbiamo però il vero mai ritrouato, perche seguendo l'openione, che migliore ci pare, & la dottrina di Mesue, habbiamo eletto di ponere sempre per questo glutine l'isteßa gomma dell'hedera, ponendo esso Mesue nel fine del ceroto diapente glutine alzanach, ouer gomma d'hedera. Et così noi sempre hauendolo composto, l'habbiamo nell'operatione prouato validissimo. Et chi ben considera la natura d'eßa gomma, conoscerà conuenirsi molto in questo ceroto. Deono però auertire i dispensatori, di darui eßa gomma poluerata nel fine della cottura, & ancho di non fondere i muccilagini, ò cosa altra acquosa sopra il ceroto che sia al fuoco, mentre è caldo, & ingrossato

grossato con gli olij, & altri vntosi: perche vsciria egli fuora dello stagnato senza poterlo rattenere.

Ceroto mollitiuo magistrale.

Questo ceroto mollitiuo mollifica ottimamente, risolue, o matura le durezze, & infiationi. Si compone nella seguente maniera. Si prendono di muccilagine d'althea, di seme di lino, & di fien greco ana onz.6. d'olio di linosa, & di giglio, medolla di bone ouero di castrato ana onz.3. di lithargirio, terebentina, e pece nauale ana onze quattro, di bdellio, armoniaco, & opoponago ana onze due, di cera noua libre 2. & di tutti si fa ceroto con buona arte, & serbasi.

In altro modo.

Si togliono di muccilagine d'althea, di fien greco, & seme di lino ana onz.4. di muccilagine di fichi secchi onz.1. d'olio commune, di giglio, & di chamomilla ana on.2. di grasso di gallina, d'occa, di porco, terebentina, & seuo di castrato ana onz.2. e meza: di litbargirio on.8. si bolle ogni cosa fino alla consumatione de succhi, & si fa ceroto, aggiungendoui di cera bianca; armoniaco, & galbano dissolti questi due vltimi in aceto ana onza vna: d'ireos poluerato onza meza.

Osseruatione ne ceroti mollitiui.

Di questi due ceroti mollitiui v'è ch'osserua il primo, & chi il secondo: noi costumiamo quest'vltimo. Nel primo si lauda molto il mettere in luogo della pece nauale tant'altro di colofonia, laquale non ha quella tanto caldezza noieuole, ne anchora è tanto fetente.

Ceroto magistrale di piombo.

Questo ceroto di piombo rinfresca, & dissecca valentemente, onde si piglia di piombo adusto, & litbargirio ana onza vna: d'antimonio, & cerusa ana onza meza, d'olio rosato onze quattro, si bolle l'olio, la cerusa, & il litbargirio à debita spessezza, & vi s'aggiungon gli altri minerali, e di cera bianca & terebentina ana onza 1. & fassi ceroto & serbasi.

Ceroto di minio magistrale.

Prendosi di minio libra vna, e meza, d'olio rosato lib. vna, & insieme si cuocono à consistenza conueneuole, & che dipoi rifreddato se induri: aggiũgendoui nella fine della colattura di cera bianca onze 2. & serbasi.

Ceroto di minio di Giouan da Vigo.

Quest'altro ceroto di minio sana tutte l'vlcere malageuoli à curare: Hora togliesi d'olio rosato odorifero lib.1. e meza: di olio mirtino, & vnguento populeon ana onze quattro: di sonza di gallina onz.2. di seuo di castrato, e di vacca ana libra meza, di sonza porcina onze sette, dell'vno, & l'altro lithargirio ana onze tre e meza: di biacca onze quattro: di minio onze tre, si bolle ogni cosa, agitando sempre tanto, che diuenga nero, à cui s'aggiungono di terebentina onze sei, & di cera bianca quanto basta, & serbasi.

Ceroto di cerusa magistrale.

A far ceroto di cerusa, che molti chiamano di cerusa cotta, piglinsi di cerusa trita lib.2. d'olio rosato lib.1. di canfora, se ve la vogliono Medici, dram.2. si fa ceroto, con aggiunta di due onze di cera bianca.

Ceroto capello magistrale.

Si prende di betonica, matrisilua ana onza vna: d'aristolochia onza meze: si tri-

tano,

uo, & s'infondon in ottimo vino, à cui sopra s'aggiungono di cera noua, & ragia di pino ana onze 6. di terebentina onze 3. d'olio d'auezzo onze 2. di gomma elemi onza 1. si bolle ogni cosa insieme, e consumato quasi il vino, si cola con spremitura, & si fa ceroto, lassando però, che si raffreddi prima, per poterlo purgare meglio dall'immonditia del fondo, & serbasi in maddaleoni.

Osseruatione.

Hanno questi tre ceroti detti magistrali, cioè quel diacinio, quello dicerusa, & il capello, le facoltà medesime delli suoi vnguenti.

Ceroto capitale del Montagnana.

Ceroto capitale, che posto sopra la commissura coronale, hauendo prima raso il luogo, e perficato, gioua grandemente al decorso del catarro così si fa. Si toglie di laudano, gomma elemi, vernice soda, incenso, storace liquido, & storace calamita, per ciascuno parte eguale, à cui, volendolo più gagliardo, s'aggiunge di mirrha eletta al peso d'vno de gli altri semplici, & fassi ceroto.

Osseruatione nel ceroto capitale.

Questo ceroto capitale del Montagnana è, che osserua ogn'vno. Si compone egli ottimamente struggendo'l laudano, & la gomma elemi con alquante goccie d'olio di mirto. Et questo si fa quando il laudano è tenero: ma quando è secco, et arido, si che si possa pestare, si pesta, et meschiatiui poscia i due storaci permisti bene insieme, et l'altre cose poluerate sottilmente, si fa il ceroto, et serbasi in massa. Alcuni osseruano di questo nome vn'altro ceroto capitale, fatto di laudano, et storace calamita ana onza meza: di mirrha, incenso, vernice soda, calamo aromatico ana dramme 3. di garoffani, legno aloe, rose, spodio, et coralli ana dramme 2. di cera, terebentina, pece greca, et pece nauale ana oncia, et serbanlo.

Ceroto del Conciliatore.

Il ceroto del Conciliat. ottimo alle fenditure, et ferite della testa, è descritto così da lui. Si pigliano di gomma elemi onze tre, di rasa purissima onze quattro, di cera noua onze sei, di olio rosato onze tre, di terebentina onze tre e meza, d'armoniaco onze due, et confettasi.

Osseruatione nel ceroto del Conciliatore.

Questo ceroto del Conciliatore Pietro d'Abano è da lui detto nella 182. differentia, nella scissura del cranee, è vsitatissimo. Composto, come è da lui descritto, tien più tosto forma d'vnguento, che di ceroto, onde molti, per questo effetto ne rimouono nel comporlo due parti dell'olio rosato, lassandouene vna solamente: et questa basta solamente con la terebentina insieme à strugger la gomma elemi. Et poi del rimanente fanno ceroto in maddaleoni.

Ceroto diapalma di Mesue.

Il ceroto diapalma è valoroso alle ferite sanguinolenti, à tumori pestilentiali, all'essiture, à gl'abbrugiamenti, alle rotture, alle contusioni, alle sbattiture, et ammacamenti. A farlo prendonsi d'olio vecchio libre tre, d'assogna vecchia depurata dal sale libre due, di lithargirio libre tre: di vitriolo onze quattro, si liquefa l'olio, e l'assogna dentro d'vno stagnato. Poi vi si mescola io lithergirio e'l vitriolo, et sopra à fuoco lento tanto si cuoce agitandolo di continuo con tre rami di palma, et che dentro ve ne sia vn'altro tagliato minutamente

tamente che s'infia, & ritorna allo suo stato; & diuenga à debita spessezza che sia denso.

In altro modo.

Si tagliono di assogna porcina non salata lib. 5. di litbargirio d'oro libre tre, di vitriolo onze 4. & con rami di palma à sufficienza, ouero di canne, le quali possono il medesimo, si mescola, & si cuoce, come è detto.

Osseruatione nel ceroto diapalma.

L'osseruatione nostra sul comporre questo ceroto diapalma, cosi detto da Mesue ne gli vnguenti, & d'alcuni altri vnguento di colcotar, & di calcanto, nomi amendue di vitriolo, è propriamente à questa guisa. Minucciamo sottilmente vn ramo di palma, & propriamente la parte più tenera, & lo mettiamo à bollire insieme con l'olio, & con la sogna sopra à fuoco lentissimo, & vscito da quello tutto l'humido, che bene si conosce all'hora, quando toltone fuora, si trita con le dita, & fatto dipoi colatura, & meschiatoui lo litbargirio, e il vitriolo; facciamo il ceroto, agitandolo con vna spatola fatta del tenerume di due, ò tre rami di palma, si come conosciamo, che bastino alla grossezza: ouero di radici di canna, che hanno il potere medesimo de rami di palma, come nel secondo vnguento afferma Mesue, & cosi fatto il ceroto tien molta sostanza d'essi rami.

Ceroto isis di Galeno.

Il ceroto isis conferisce molto alle ferite della testa, & à tutte l'vlcere maligne, sorde, sanguinolenti, & difficili: le mondifica dalla putredine & fa che sopra non vi si generi mala carne. Si fà cosi. Toglionsi di cera dra. c. di terebentina dra. cc. d'armoniaco, rame abbrusciato, aristolochia longa, squama di rame abbrusciata, serpentaria, verderame, incenso, & sale armoniaco ana dra. 8. di mirrha, aloe, & galbano ana dra. 12. di lume di rocca abbrusciato dra. 6. d'olio antico onze x. d'aceto quanto basta, si dissolue la cera, la terebentina, & l'olio insieme. Poi vi s'aggiunge l'armoniaco, e'l galbano disciolti con l'aceto, & meschiatigli alquanto sopra al fuoco, vi si mettono l'altre cose poluerate sottilmente, & fassi ceroto, & sei basi.

Osseruatione nel ceroto isis.

Questo ceroto isis posto dalla più parte ne gli vnguenti, tenendo esso composto la forma di quelli, che s'oßerua, & è l'istesso di Galeno, ch'esso descriue nel 4. delle compositioni delli medicamenti sec. gene. fuori che d'hauere la terebentina in luogo della colofonia, col mancarui la manna dell'incenso, sono le facoltà simili à quelle dell'vnguento apostolicon, al cerasino, al gratia Dio, & allo egitiaco: ma questo è aßai più clemente. Sono di quelli, ch'osseruano l'isis del Leoniceno, che in altro da questo non è differente, che nel peso della cera, & della terebentina, hauendoui le onze per dram. che può essere auenuto per difetto d'impreßori, la cui descrittione si legge appreßo d'alcuni scritta à mano, & nel trattato tanto delli ceroti del Brasauola.

Ceroto barbaro magno di Galeno.

Prendesi di pece libre otto, di cera libre sei, & onze otto, di raggia di pino libre cinque, & onze quattro: di bitume libre quattro, di olio puro libra vna, & onze sei: di spuma d'argento, cerusa, & rugine di rame per ciascuno dramme 24. de incenso onze sei, di alume liquido dramme 12. di alume scissile onze quattro, di opoponago,

squama

squama di rame, & galbano per ciascuno dramme 12. d'aloe, opio, & mirrha per ciascuno dramme quattro, di terebentina onze ventiquattro, di succo di mandragora dramme sei, d'aceto hemine sei, questo è quanto libre cinque.

Ceroto barbaro picciolo di Galeno.

Togliesi di pece, ragia di pino, ragia cotta, & bitume per ciascuna libra una, di spuma d'argento dra. 10. di cerusa, & rugine di rame per ciascuna dra. 5. di opoponago dra. tre, di olio onze noue nel verno, & onze sei nella State, si liquefanno tutte le cose liquefabili, & si pestano tutte quelle, che si possono pestare nel mortaio, affondendole con aceto, & volendolo più clemente, vi si aggiugne di succo di hiosciamo dramma mezza, & di opio tanto altro.

Osseruatione ne ceroti barbari.

Questi due ceroti barbari, così detti da Gal. nella compositione de Medicamenti nel 2. lib. del Carthagene, sono in uso in alcune parti, & molto estimati da que Medici. Gli scriue esso Gal. nel luogo citato nel fine de gli empiastri glutinanti, i quali tutti sono quasi simili di compositione à questi due. Et perche (come egli dice nel barbaro, ouero diasphalto, di hiera medico) ve n'è vno, che fa alle ferite grandi, & l'altro alle picciole, si è distinto il primo con nominatione di magno, & il secondo di picciolo, le cui facoltà, come egli mostra nel principio di esso cap. sono di glutinare, & congiungere insieme le parti diuise alla pristina vnitate: benche in due righe ancora nel diasphalto di hiera detto così le esponga, dicendo. E valoroso alle ferite noue concaue, & à morsi di cani, & d'huomini, & alla condiloma, & infiamatione, & alla doglia delle gionture nel principio, & alla podagra. Della confettura poi auenga, che ne parli nel fine del picciolo barbaro, la dice ancora nel barbato negro, pure da Hiera descritto, & in queste parole. Che la cera, il bitume, l'olio, & vn poco di aceto si liquefacciano in olla nuoua, & vi se aggiunga la pece, & la ragia di pino fatte trite: & semicotte tutte queste cose, si leui l'olla dal fuoco, & si lasci alquanto raffreddare, & mettauisi le cose poluerabili bene trite, & così le gomme smonte con aceto, & i minerali, & simili misti insieme s'aggirano in vase con aceto tepifatto tanto, che s'vniscano, & prendano vniforma di buon corpo.

Ceroto gratia Dio magistrale.

Il ceroto gratia Dio sana ogni piaga noua, vecchia, & antica d'assai tempo. Et più d'ogn'altro medicamento asterge, mondifica, & genera buona carne, & consolida più in sette giorni, che non fa qualunque altro ceroto, ò vnguento in vn mese. Ne permette, che si faccia corrottione nell'vlcere, ne che vi nasca carne trista. Gioua all'incisione de nerui, alla concussione, & infiatione loro, & à difetti, che vi sieno prossimi de muscoli. Tragge fuora dalla carne li acuti ferri, gli stecchi di legno, & li pezzi di vetro, che dentro vi stano fitti sopraponendouelo. Caccia ogni veleno di morsura d'animal velenoso postoloui sopra. E buono ad ogni postema, cancro, fistola, carbonchio, & fuoco di sant' Antonio. Dirompe le natte, & le scroffole. E vtile ad ogni dolore di vlcera, doue sia corrottione, & percussione. Rimoue il dolore delle podagre. Conuiene all'infiatione del capo. Valle all'hemorrhoidi nel principio, che cominciano ad apparire, & à molti altri sconuenienti d'infermità. Et però si para così. Piglinsi d'armoniaco onze 2. & 3. due di galbano, opoponago, bdellio, mirrha, incenso, mastice, aristolochia lunga, & verderame ana onza 1. di pietra calamita, &

mita, & lapis ematitis ana dramme quattro di litbargirio, & olio commune ana libra vna e meza: di cera noua onze 6. di terebentina, onze 6. d'olio di avezzo dramme quattro si poluereggiano tutte le cose atte à poluereggiare, si macerano, & si dissoluono le gomme in fortissimo aceto. Poi sopra à fuoco regolato si cuoce il litbargirio, & l'olio insieme. Et maturo il colore, & diuenato spesso à consistenza ò di ceroto, ò di vnguento, come si vuole, vi s'aggiungono le gomme colate benissimo, la cera, la terebentina, & lo olio di avezzo, & si fa alquanto bollire, sempre mouendolo con vn legno, che non si attacbi al fondo: e venuto à debita spessezza, vi si meschia il verderame, l'aristolochia, e il lapis, & toltolo dal cò vi si danno la mirrha, il mastice, & l'incenso; percioche dandoueli sul fuoco vi s'ammassarebbon dentro. Et cosi cotto, se ne fonno maddaleoni, & serbasi.

Osseruatione nel ceroto gratia Dio.

D'infinite descrittioni, c'habbiamo noi lette di questo ceroto gratia Dio, questo habbiamo tenuta eletta, & osseruata per la migliore. Tiensi che sia stato l'auttore suo vno maestro Gio. Freddo, che Gothifreddo l'hanno poi detto alcuni, chirugico à suoi dì valentissimo. Ma questo importa poco dal suo nome. Farassi esso ceroto, come nella descrittione è posto, ouero in forma d'vnguento se tale si vorrà, si come lo costumano anchora molti in questa forma, non cuocendo à molta spessezza lo litbargirio, & l'olio insieme.

Ceroto stomatico di Galeno.

Il ceroto stomatico di Gal. eméda ogni difetto dello stomacho da frigida cagione prodotto. Conforta il fegato, incita l'appetito, procura la digestione, & sana i dolori di tutte queste parti dette. Fassi cosi. Si prendono di rose, & mastice ana dram. 20. d'assenzo secco dramme 15. di spigo nardo dram. x. di cera onc. 4. d'olio rosato lib. 1. e meza. Si dissolue la cera, & l'olio insieme, & si lauano più volte con acqua rosata, & di nouo si dissoluono, & lauano con vino vecchio, & succo di cotogno, & alquãto d'aceto, poi vi si meschiano l'altre cose poluerate, & si confetta.

Osseruatione nel ceroto stomatico.

Chiarissima è tutta la cõpositione di questo ceroto, il quale più tosto per la forma che tiene composto, si poteua porre ne gli empiastri. Hanno opinione i Reuerendi d'Araceli, che si lani con l'acqua della infusione delle rose, il che non consente dottore, ne sciente alcuno.

Ceroto hissopo.

Il ceroto hissopo di Gal. mollifica, & digerisce i tumori duri del fegato, della milza, del ventre, delle gionture, e dell'altre parti. A farlo si togliono di cera cittrina onze tre, di olio di camomilla, & irino ana onze sei, di mastice onc. 1. di spigo dramme 2 e meza, di zaffrano dram. 1. e meza, di terebentina onc. vna, di hissopo humido dram. ottanta. Trassi l'hissopo à questo modo. Si togliano di lana succida di pecore circa lib. cinquanta, & s'immerge per otto hore in acqua calda. Poi si bollono insieme d'alcuni bollori, & colasi. La colatura con ageuolezza tanto si cuoce sopra al fuoco in vno stagnato, sempre agitandola con vna spatola di legno, che non piglia d'arsiccio, che prenda grossezza, e consistenza di mele.

Ceroto hissopo di Philagrio.

Il ceroto hissopo di Philagrio prouato à doglia di stomaco, di fegato, di milza, di ventre, di matrice, & alla loro durezza, e postematione vnto di fuora, & anco sopra

posto con lana, è mirabile in mollificare le durezze, nodosità delle gionture. Hora si pigliano di zaffrano dramme cinque: di bdellio, mastice, armoniaco, aloe, e storace liquido ana dramme otto: di cera citrina libre 1. di terebentina onze due e meza: di medolla vaccina, & grasso d'ocha ana dramme 15. d'hissopo humido libra vna, e meza: di olio nardino quanto basta. Dissoluesi il bdellio, l'armoniaco, & lo aloe in acqua d'infusione di fien greco, & chamomilla. Et si fa poscia con l'altre cose ceroto. A cui di più aggiunse Philagrio di succo di squella onze tre: di seuo di vitello dramme 15. d'incenso onza vna, & è più conueniente.

Osseruatione ne ceroti d'hissopo.

Di questi due ceroti d'hissopo s'osserua dalla più parte il secondo di Philagrio, e senza la vltima additione: auenga che ei sia, come dice Mes. molto conueneuole. Costumasi nondimeno quello anchora di Gal. da alcuni Medici, che vi hanno affettione. Scriuono quello di Philagrio Paolo, Auicenna, Serapione, ne suoi vnguenti, & altri Auttori, senza l'additione del succo di squilla, del seuo di vitello, e dello incenso. Noi nel confettar questo di Philagrio tutto l'ordine descritto fuori, che dello aloe, che vi lo poniamo in polue, e non dissolto: & perche talhora anchora lo hissopo humido è troppo liquido, lo spessiamo sul fuoco ò vi aggiungemo più cera.

Ceroto oxicroceo di Nicolò Salernitano.

Il ceroto oxicroceo fa valentemente alla frattura de l'ossa, alle membra afflitte da dolori, e mollifica, e risolue le dure posteme, che in qualunque parte siano del corpo. Si fa cosi. Prendonsi di zaffrano, pece nauale, colofonia, & cera ana onze 4. di terebentina, galbano, armoniaco, mirrha, incenso, & mastice ana onza vna e meza. Si fondono il galbano e lo armoniaco alquanto triti in fortissimo aceto fatto feruente, e poi si liquefanno, e colansi, & si cuocono sì, che vengano à buona consistenza. A cui sopra si aggiugne la pece nauale, la colofonia, la cera, la terebentina, & liquefatti che siano, sempre agitando con la spatola, vi si meschia il mastice, la mirrha, e lo incenso: e cosi cotto, si fonde in acqua fredda, e si trahe fuori, e con le mani si malassa sopra vn marmo onto benissimo di olio laurino spargendoui, e incorporandoui il zaffrano, ridotto sottilmente in polue.

Osseruatione nel ceroto oxicroceo.

Vsitatissimo è questo ceroto oxicroceo, cosi detto da lo aceto, & dal croco, che è il zaffrano. Nicolò Miresio, che è il primo auttore, che ce lo descriua, non ha la prima copulatione de i quattro semplici d'altro che di due onze. Ma in questo può hauer errato il traduttore. Si legge in alcuni testi del Salernitano, da cui osseruandolo ogn'vno lo habbiamo noi tratto, esserui nel peso de gli vltimi semplici lo aloe: ma non vi si osserua, ne vi si lauda, e si tiene hauerloui aggiunto alcuno più nouo curioso. Sogliono certi in luogo della pece nauale, mettere tant'altra colofonia; e questa è pece greca, cosi hoggidì detta. Et ciò fanno, perche'l colore giallo del zaffrano vi sia più viuace. Si porta nelle parti nostre, & quasi per tutta Italia, e massimamente doue si fanno le fiere, e mercati grandi, vna specie di questo, ceroto, il quale dicono essere Genouese, fatto pessimamente, ne altro assomiglia, che vna sorte di cera, ch'usano i calzolari allo spago bianchiccia, pure alquanto colorata, & tenace: & ne fanno i venditori vn bonissimo mercato: ma non però tanto, che non sia troppo al poco valore, che egli tiene.

Ceroto nobilissimo, & valoroso alle rotture dell'ossa di Giouan. da Vigo.

Toglionsi di olio mirtino, & olio rosato omphacino ana onze sei: di muccilagine d'althea libre due: di radici & foglie di frassino, radici & foglie di consolida minore, foglie, & frutti di mirti, & foglie di falce ana manip. I. si pestano alquanto l'herbe, & radici, & si bolle ogni cosa in vino nero, & altretanta acqua, fino alla consumatione della metà: & di mirrha, & incenso onza meza per ciascuno. Si cola poi con forte spremitura, & vi s'aggiugne di seuo di becco libra meza: di terebentina onze 2. di mastice onze I. & di nouo si bolle con detti olij fino, che si consuma la decottione. Poi si cola, & vi si meschiano di litbargirio d'oro, & d'argento ana onze tre, bol'armeno, & terra sigillata ana onze due: di minio dramme x. Et cosi sempre sopra'l fuoco meschiando si cuoce à debita consistenza, & con bastante quantità di cera noua si fà ceroto. La virtù è vnica per restaurare la rottura dell'ossa, considerate le cose, che v'entrano, & si può adoperare con sicurezza, imperò che acqueta la doglia, conforta i membri legandolo su la rottura strettamente.

Osseruatione.

La nobiltà, che scriue Gio da Vigo, & il valore di questo ceroto nella restauratione dell'oßa rotte, fa, che non pochi lo costumano, & lo habbiano caro. Et perche le parole, con cui egli diffusamente ne parla nell'antidotario, doue eßo lo descriue, non poßono se non darli fede, & credito, l'esporremo quì fedelmente à sua sodisfattione, & sono propriamente queste.

Ceroto ordinato da me, & nobilissimo per restaurare le rotture dell'ossa, ilquale fortifica il poro sarcoide, & applicando non si teme di tirare materie (come è manifesto per le cose, che vi entrano) ne di generare prurito nel luogo, accidenti da quali per il più suolsi molestare la rottura dell'oßo per l'applicatione di quello (dirò così diabolico ceroto oxicroceo però) nelquale parte entrano di cose, c'hanno virtù d'atrahere la materia al luogo con non poca mollificatione, si come è l'armoniaco, e'l galbano, & tutti gl'altri, c'hanno la medesima proprietà di tirare: ma che per essere poi caldi inducono vno doglioso spurimento su per il membro: onde spesso è constretto il medico à ricorrere alli refrigeratiui, & tirare via le stelle, & ligatura: il che molto è contrario alla restauratione dell'ossa. La onde per schiuar tal inconueniente d'attrahere materia, ordiniamo questo ceroto più piaceuole, e di miglior effetto. Questo disse Giouan. da Vigo, e segue la compositione nel modo stesso, che l'habbiamo noi descritta.

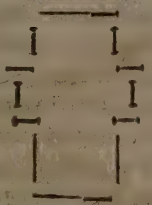
Ceroto per le reni magistrale.

Questo ceroto per le reni di grande eccellenza, & sperimentato in molte donne deboli, & pregnanti, lequali tenutolo disteso su le reni, le vi fortifica, & conserua'l feto, & prohibisce, che'l parto non sia fatto abbortiuo. Hora pigliasi di coralli rossi, coralli bianchi, terra sigillata, bolo armeno, trochisci di carabe, gallia elefangina, mastice, sandali rossi, sandali citrini, sandali bianchi, noci moscate, noci di cipresso, assenzo, rose, balausti, sumach, acacia, & hipoquistidos ana dramme vna: di seta abbruciata dramme due: di laudano onza vna: di pece nauale onze tre: di terebentina onze vna e meza: d'olio mirtino quanto basta. Si strugge il laudano con vn po-

con vn poco dell'olio detto de mirti, & aggiuntaui la pece nera, e la terebentina, & liquefatti, che sieno, & postoui l'altre cose ridotte in poluere, si fa ceroto con buona arte, & serbasi.

Osseruatione nel ceroto per le reni.

L'isperientia, c'habbiamo veduta in questo ceroto, valorosa, & certissima ha fatto che molti pur descritti da auttori dignissimi, & osseruati da molti, habbiamo lasciati, affermando à ciascuno essere questo singolarissimo. Et già à tempo nostro in Roma gli eccellenti Medici. M. Francesco da Norsia, & l'Antracino di Macerata ce lo laudarono molto, & ne fecero grandissime isperienze: osseruando però alcune volte in quelle donne, à cui per fredda stemperanza vi era bisogno, d'aggiugnerui, ò dramma vna di garofani, ò grani 5. di muschio: ma di rado lo faceuano: & così e il suo costume d'operarlo, e di stenderlo sopra d'vn souatto di larghezza quanto è vna spanna, & altrettanto lungo, portandouelo almeno vn mese, & più se bisognaua, & era fatto esso souatto in questa forma.



Ceroto per crepati di Arnaldo da Villanoua.

Questo ceroto per crepati con pelle arietina, costringe valorosamente, dissecca, conglutina, et corruga non poco incarnando. Onde à farlo si prende di litbargirio, lapis hematitis, sangue di drago, bollo armeno, mastice, incenso, mumia, costo, armoniaco, galbano, & vermi terrestri ana dramma meza: di radici delle tre consolide, rose, mirrha, & aloe ana dram. 4. di pale marine combuste, galle, balausti, & aristolochia rotonda ana dramme 6. di pece nauale, colophonia, cera bianca, & cera rossa ana onze 1. di vischio quercino onze 2. di terebentina tant'altro: di sangue humano lib. 1. mãco vn quarto. Si fa cuocer primamente vna pelle d'agnello, ouero di capretto con tutti i suoi peli per tutto vn dì, et tanto, che benissimo liquefatta rimanga in poca acqua, & sia come colla, laqual colata, & toltane vna libra, et meschiatoui il vischio dentro d'vn stagnato, si fa bollire, agitandolo sempre, poi vi s'aggiugon'i vermi terrestri, la cera, la pece nauale, la colofonia, la terebentina, il mastice, la mirrha, lo armoniaco, il galbano, e tutto'l rimanente, et così cuocendo, tanto si continua, che postane vna goccia s'vn marmo in onto si malassa, et sia cotto.

Osseruatione nel ceroto per crepati.

Sappiamo ben certo, che da non pochi siamo aspettati su questo ceroto, del quale eggendosi la compositione rettamente in assai testi, et in altri Auttori, che così ve l'hãno descritta col modo dell'istesso auttore di comporlo non riuscibile: è perciò auenuto, che pur molti hanno cercato, et cercano di vedere, come nel scriuerlo, et nel comporlo vi si diportiamo. Alla descrittione pensiamo hauere benissimo sodisfatto, hauendola rettamente ordinata, co' suoi giusti caratteri delle onze in que sempli-

ci, doue esse uanno: doue prima malamente vi si leggeuano di dramme. Del comporlo poi, come descriue l'Auttore proprio, crediamo, che ogni diligente dispensatore sappia, che à quel modo composto non potrassi stendere in souatto, ne in tela, ne in cosa altra senza l'aiuto sempre di molta terebentina, per farsi egli duro, secco, tritoloso, e poco appicante. Ne già mai serà possibile incorporare insieme la colla, & il vischio, essendo la natura dell'vno acquosa, & quella dell'altro rasinosa, per laqual cosa con modo aßai migliore, hauendo noi questo difetto conosciuto, & fuggito, habbiamo prouato di dispensarlo ad altra guisa, rimanendoui la sodisfattione dell'auttore, & della compositione, laquale noi sempre habbiamo osseruata, & osseruiamo tuttauia, & è propriamente quella. Liquefacciamo primamente insieme la pece nauale, la colofonia, la cera bianca, la cera rossa, la terebentina, & il vischio. A cui poi sopra gettiamo lo armoniaco, & il galbano, & incorporati bene vi meschiamo tutte le altre cose ridotte in sottile polue, & anco all'hora puore sopra'l fuoco vi incorporiamo à poco à poco tutta la quantità detta della colla de la pelle arietina, & così fatto il ceroto lo riponiamo. Lo descriue Arnaldo da Villanoua, ilquale è stato il primo suo auttore nel cap. 31. del 2. libro, ouero breuiario. Costumano alcuni Medici vn'altro ceroto per crepati di Gentile da Fuligno detto da lui nel libro de suoi consigli, ilquale è di questa maniera. Che si tolgano di pece liquida, colofonia, cera noua de l'vna, & l'altra aristolochia, aloe, & vermi terrestri ana onze 4. di lithargirio, armoniaco, opoponago, castoreo, mastice, bdellio, sumachi, consolida mag. & minore, serapino, & terebentina ana onze 1. di galle, noci di cipreßo, ipoquistidos, bolo armeno, & mumia ana dramme due: d'olibano, lapis hematitis, gesso da sartori vischio quercino, & mirrha ana dramme 4. di sangue di drago dramme 7. di sangue humano libre 2. si confetta in questo modo; si fa bollire vna pelle di montone depelata in pura acqua, & tanto si cuoca, che tutta si disfaccia, poi lasciata riposare, & rifreddare si piglian l'altre cose fatte in trita polue, & stacciate, & le gomme dißolte in potentissimo aceto. Et mesciatole col sangue, & con la colatura de l'acqua della pelle, si fanno insieme bollire nella cazza fino à tanto, che in negrezza, & in forma di ceroto diuengano, & serbasi.

Del sangue humano, che entra in questi ceroti da crepati, scriuono dottori eccellentissimi, che debbia essere tratto da huomini robusti, & sani di complessione, & da quelli propriamente, che sono di colore rosso, si che adunque fia bene il raccorlo là nel Maggio, mentre nelle purghe si fanno salasare huomini sani. Ma quel più, che è da notare sopra questo sangue, è, della quantità, laquale eßendo in questi ceroti molta, fa che si disputa s'esso sangue deue essere ò fresco, ò essiccato al sole. Doue si conchiude da più prudenti poteruisi metter fresco, & secco: ma non però à vn peso medesimo, cioè s'è fresco poruelo in tutta la quātità, nellaquale è egli descritto nelle compositioni. Et s'è secco, transmutare il peso dell'onze in dramme, si come in quello del Villanoua ve n'entra libre vna, manco vn quarto, che sono onze 9. poruene dramme 9. & in quello del Fulignato libre 2. metteruene dramme 24. ilche noi sempre habbiamo osseruato, & tuttauia osseruiamo, & chi fa proua dell'essiccatione d'esso sangue, vedrà ogni onza di fresco diuenire ad vna dramma & è veramente di assai migliore operatione meschiarui il sangue essiccato che recente, che oltre, che vi s'incorpori meglio, fa anchora, che più à lungo si conserua il ceroto, ne si corrom-

ne si corrompa, ò muffisca: & di più tiene tenacità tale, che appiccata alla carne viene à superare tutto quello humido, che da quella ne risuda fuora: e fa anchora, che ottimamente ui s'attacca. Onde per questa cagione hanno voluto, & consigliato Medici illustri cō buon giudicio, che ui si metta il sangue essiccato. Prouasi fra tutti i ceroti da crepati quello di Giouan. da Vigo molto eccellente, & di mirabile operatione, leuatone però da quello il puzzolente olio di terebentina, & il succo delle radici della maggiore, & minore consolida, permutando questo nelle sue radici istesse essiccate, ma in manco quantità, & accresciuto il laudano, & tutta la compositione in questa forma accomodata.

Si tolgano d'incenso, mirrha, & mastice ana dramme sei: d'aloe, sangue di drago, sarcocolla, mumia, draganthi, colla di pesce, bolo armeno, e terra sigillata ana dramme cinque: di balausti, noci di cipresso, mirabolani citrini, & hipoquistidos ana dram. 3. di radici dell'vna e l'altra consolida essiccate ana dramme 4. di lithargirio dram. 30. e di terebentina pece nauale, & laudano ana onze quattro, di olio di mastice, & rosato omphacino ana on. 1. di olio mirtino onze 1. e meza: di seuo di bue onze due: d'aceto rosato onze 4. si bollano primamente insieme gli olij, lo lithargirio, & il bol'armeno fino al consumare dello aceto, poi vi si aggiugne la terebentina, la pece, & il laudano, liquefatto questo vltimo con l'olio di mastice à fuoco lento, ponendoui se vi occorrerà, tanta cera bianca che basti. Et incorporato, che sia ogni cosa insieme con tutte le altre fatte in sottil polue, si fa il ceroto, ilquale poi disteso sopra d'vn cuoio, & applicato, doue sia il bisogno, rinouandolo di settimana in settimana per fino à quaranta giorni, riesce con brauissimo successo, & seruasi quest'applicatione ne gl'altri ceroti per crepati.

Ceroto Alessandrino.

Questo ceroto è vtile molto à confortar lo stomacho. Et à farlo si piglia dieci dramme di cime di absinthio, & dieci d'incenso, & dodeci di armoniaco, & parimenti di storace calamita, tre di spico nardo, quattro di cera, tanto olio di camomilla, che basti, s'infonde l'incenso, & l'armoniaco in vino per vn dì, & vna notte. L'absinthio, & la spica si poluereggia sottilmente. L'olio & la cera si solue al fuoco, & si compone ceroto.

Ceroto di Euforbio.

Questo ceroto gioua sommamente allo spasmo. Et si fa così. Si piglia vna libra di olio di cinnamomo, ò di olio vecchio, due oncie di cera gialla, & vna di ottimo euphorbio, & se ne fa ceroto.

Ceroto di storace.

Pigliasi meza oncia per specie di laudano, asphalto, artanita, mirrha, calamo aromatico, squinantho, ameo, & amomo, otto onze di pece nauale, & facendone ceroto, vi si aggiunge storace calamita.

Ceroto di Galbano.

Ad ogni difetto di matrice è profiteuole assai questo ceroto. Si piglia vn'oncia di ottimo galbano due dramme di buon bdellio, vna & meza di matricaria poluerizata, mezzo scropolo di mirrha. Si dissolue il galbano in aceto, poi si cola, & appresso vi si aggiungon le polueri, & se ne fa ceroto.

Ceroto

Ceroto di bdellio di Leonardo preda Paglia.

Il ceroto di bdellio, sommamente gioua alle scroffole. Et à farlo si piglia vgual parte di bdellio, galbano, & ammoniaco, & per tre giorni si lasciano in aceto forte tanto, che si liquefacciano, di poi vi si aggiunge vn poco di solfo, & se ne fa ceroto.

Ceroto stomacale per il petto del Montagnana.

Pigliasi vna libra di raggia, & meza onza per sorte di poluere di garofani, & di mastice, se ne fa ceroto, il qual si stende sopra vn panno di grana.

Ceroto cordiale del medesimo.

Prendansi duoi scropoli per specie di been bianco, & rosso, di doronici, di osso di cor di ceruo, di fragmenti di iacinti, smeraldi, & zaphiri, due dramme di perle, quattro fogli di oro, & dieci dramme di raggia. Coquasi la raggia con aceto negro, & se ne facci ceroto, ilquale si pone sopra vn panno tinto di porpora.

Ceroto ottimo all'hernia, del medesimo.

Trouinsi cinque dramme di scorria di ferro, tre per specie di mumia, di draganti, & di gomma arabica, vna & mezza per ciascheduno d'incenso, di acacia, & di sandaraca, vn'oncia per parte di colla di pesce, di galle di cipresso, tre di vischio quercino, due di gesso, & vna libra, & mezza di raggia. Facciasi ceroto con succo di consolida maggiore, aceto, & cera rossa, & vsasi.

Ceroto merauiglioso alla durezza della milza, pur del medesimo.

Piglinsi sei dramme di armoniaco, tre di bdellio bianco, & molle. Dissoluansi le gomme in aceto squillitico; mezza dramma di tamarisco, duoi scropoli per sorte di scolopendria, di seme di aneto, & di aguo casto, mezza dramma di seme di piantagine, & due dramme di cera bianca, facciasene ceroto con raggia.

Ceroto di sparadrappo di Giouan. da Vigo.

Il ceroto di sparadrappo vale all'vlcere delle gambe, & delle braccia, & à quelle massimamente, che sono maligne, velenose, corrosiue, & che malageuolmente si curano. A comporlo si togliono d'olio mirtino, & olio rosato omphacino ana onze 2. d'vnguento populeon onze 2. e meza di sonza di vitello, & di vacca ana lib. meza: di sonza porcina oncie 5. di foglie di solatro, di piantagine, & di matrisilua ana manip. 2. di succo di granati onze 8. si pestano l'herbe, & si mescia ogni cosa insieme, lasciando cosi per 24. hore. Di poi si bolle fino alla consumatione del succo, & colasi, alla cui colatura s'aggiungono di lithargirio d'oro, & d'argento onze 4. di minio dramme x. di bolo armeno, & terra sigillata ana dram. 6. & ribollendo di nouo, mescolando sempre con la spatola, che venga à debita spessezza, si fa ceroto, o sparadrappo nero, con tanta cera bianca che basti; aggiungendoui nella fine di terebentina onze 4. di canfora triturata dramme dua.

Altro sparadrappo di Giouan. da Vigo.

Questo altro sparadrappo contro all'vlcere corrosiue, velenose, maligne, formicose, & difficili à curarsi si fa cosi. Si pigliano di vnguento populeon, onze 6. d'vnguento rosato, ouero di Galeno infrigidante onze tre, d'olio rosato lib. 1. e meza, di sonza di vitello oncie 8. di sonza di porcello onze 2. e meza, di succo di piantagine, & di solatro ana onze tre, si bolle ogni cosa insieme al cõsumare de' succhi, et si cola, & alla colatura s'aggiungono di cerusa onze sei, di lithargirio di oro, & d'argento

ana once quattro, di minio, & terra sigillata ana dram. 12. & di nouo si ribolle sino che diuenga nero, & cosi diuenuto, & aggiuntaui di cera bianca quanto basti, et di canfora trita dramma vna, si fa sparadrappo, et serbasi.

Osseruatione ne sparadrappi.

Di quanti altri sparadrappi, che diuersamente si costumano, si come ogn'vno sa, vedendone stesi su molte botteghe di rossi, di bianchi, di negri, di beretini, di teneri, et d'altri colori, che diuengono tutti per la diuersità delle compositioni, questi due di Giouan. da Vigo, l'vn descritto nel suo antidotario, et l'altro nelle sue additioni sono, c'habbiamo eletti, & conosciuti dignissimi, & valorosi molto in quel tutto, che promettono, & per osseruarli anchora la maggior parte de' Medici, & Speciali, che dispensano. Alle compositioni v'habbiamo noi nel scriuerle aggiunto quella picciola parte di lithargirio, che per la iscrittione del proprio autore scritta à mano veduta habbiam mancarui. Si possono amendue indifferentemente costumare l'vno per l'altro, hauendo ciascuno vna intentione, et facoltà medesma. Il modo di stenderli su le pezze di tela, è quando che sieno cotti, & liquefatti sopra'l fuoco intignerui dentro quelle pezze sottili, ò di lino, ò di canape, che si vogliano: & trattele fuora, lasciarle sopra vn marmo abbombato di fresca acqua, con un legno à ciò fatto à posta, che tenga la forma d'uno manico di coltello da calzolaio.

Il fine della Seconda Parte.

Fr. Andrea Berna Ven. Men. Conu. Correttore approbato.

REGISTRO.

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T.
a * ** **

Tutti sono Quaderni, eccetto T, che sono Duerno.

IN VENETIA, MDCXXIII.

PRESSO PIETRO MILOCO.

Aq. Antiuenereę

℞. Salis nostri ℥iv ligni ℥ij Rasur. ebur et corn
C.C. [illegible] radic canne ℥ij Antimonij crudi ℥ij
lapidis pum. ℥j [illegible] hi due ligent. in [illegible]
[illegible] pulueriz. et om. simul [illegible] horas XXiiij
inf. in loco calido in lib X Aq. fontis dein bull. lento
igne donec remanet lib V [illegible] acut. ℥ij
et colet.

Gill. Corn.
Go
25—